



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Tema:

“ANÁLISIS DE LOS COSTOS PARA EL ESTABLECIMIENTO ADECUADO
DEL PRECIO DE VENTA EN UNA EMPRESA HOTELERA. CASO HOSTAL
ABARSIL DE LA CIUDAD DE BAÑOS”

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en
Contabilidad y Auditoría**

Línea De Investigación:

Finanzas, Auditoría y/o Contabilidad Empresarial.

Autora:

LISSETTE ESTEFANIA SILVA LÓPEZ

Director:

DR. JOSE LUIS VITERI MEDINA

Ambato – Ecuador

Noviembre 2018

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

HOJA DE APROBACIÓN

Tema:

“ANÁLISIS DE LOS COSTOS PARA EL ESTABLECIMIENTO ADECUADO
DEL PRECIO DE VENTA EN UNA EMPRESA HOTELERA. CASO HOSTAL
ABARSIL DE LA CIUDAD DE BAÑOS”

Línea De Investigación:

Finanzas, Auditoría y/o Contabilidad Empresarial.

Autora:

LISSETTE ESTEFANIA SILVA LÓPEZ

José Luis Viteri Medina, Dr.
CALIFICADOR

f. 

José Alfredo Villacís Yank, Dr. Mg.
CALIFICADOR

f. 

Mario Roberto Altamirano Hidalgo, Dr. Mg
CALIFICADOR

f. 

Fredy Leonardo Ibarra Sandoval, Mg.
DIRECTOR ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN

f. 

Hugo Rogelio Altamirano Villarroel, Dr.
SECRETARIO GENERAL PUCESA

f. 



BIBLIOTECA



SECRETARIA GENERAL
PROCURADURÍA

Ambato-Ecuador

Noviembre 2018

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **LISSETTE ESTEFANÍA SILVA LÓPEZ**, con CC. **1805387774**, autora del trabajo de graduación intitulado: **“ANÁLISIS DE LOS COSTOS PARA EL ESTABLECIMIENTO ADECUADO DEL PRECIO DE VENTA EN UNA EMPRESA HOTELERA. CASO HOSTAL ABARSIL DE LA CIUDAD DE BAÑOS”** previo a la obtención del título profesional de **INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**, en la escuela de **ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en forma digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos del autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad

Ambato, noviembre 2018



BIBLIOTECA

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Lissette Estefanía Silva López".

LISSETTE ESTEFANÍA SILVA LÓPEZ
C.I. 180538777-4

AGRADECIMIENTO

Primeramente quiero agradecer a Dios por haberme guiado e iluminado en el transcurso de mi carrera a la Virgen de Agua Santa por ser la protectora de mis logros, a mis padres quienes me brindaron su apoyo incondicional y estaban ahí cuando más los necesite, por su esfuerzo y sacrificio para cumplir mis metas porque yo sé que el estudio es la mejor herencia que nuestros padres nos pueden dar, a mis hermanos por ser la luz de mi vida y apoyarme en lo que estaba a su alcance pequeños les quiero mucho.

Un agradecimiento profundo a mi tutor Dr. José Luis Viteri Medina quien me impartió todos sus conocimientos para la realización de este trabajo de investigación.

De la misma manera agradezco a mi prima Ing. Gabriela Abarca Silva propietaria de Hostal Abarsil quien me abrió las puertas de su empresa, gracias por tu paciencia y apoyo en lo que necesitaba para que este proyecto se cumpla.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ambato por abrirme sus puertas y formarme profesionalmente con valores éticos que llevare muy en alto en mi vida profesional.

A mis queridos profesores quienes a más de brindarme sus conocimientos a parte ser docentes son excelentes personas gracias por enseñarme que para lograr las metas hay que saber luchar y vencer barreras.

A mis amigas/os Silvis, Katty, Leo, Gaby, Ceci y Alfonso que han demostrado ser muy buenas personas que siempre nos hemos apoyado en las buenas y en las malas, les quiero mucho les voy a extrañar que Dios ilumine sus vidas profesionales.

Lissette Estefanía

DEDICATORIA

Este trabajo dedico a toda mi familia, especialmente a mis padres mi ejemplo, mi vida, mi todo, quienes con su apoyo incondicional me motivaron a seguir adelante, a luchar por llegar a la meta y ser mejor cada día. De ellos aprendí que con sacrificio y esfuerzo de cumplen las metas.

Lissette Estefanía

RESUMEN

El hostel "Abarsil", lleva 6 años de funcionamiento en el cantón Baños, a pesar de su corta trayectoria, no cuenta con un determinado sistema de costos que le permita conocer si su precio de venta es el más adecuado, lo que impide que se genere información real para la toma de decisiones que determinen la situación financiera de la empresa. La presente investigación ayuda a conocer y analizar los costos que intervienen en el servicio hotelero brindando información confiable para la toma de decisiones y el desarrollo económico de la empresa a partir del uso herramientas útiles y prácticas que permitan determinar los costos. La metodología que se emplea es la bibliográfica-documental e investigación de campo, las cuales facilitan analizar las características fundamentales del problema de estudio, así mismo se aplica el enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo), también se realiza una entrevista al gerente del Hostel para la obtención de datos e información del manejo mismo. Como resultado final de la investigación se pudo observar que la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción es factible para el Hostel, ya que contribuye a determinar los costos unitarios y establecer los costos finales de los servicios del hostel, esto permite mejorar la situación financiera del hostel y la adecuada toma de decisiones a partir del uso de métodos de costos para asignar de mejor manera los costos incurridos en las actividades principales que generan valor a la organización.

Palabras clave: costos, sistema de costos, precio de venta.

ABSTRACT

Arbasil Hostel has been operational for 6 years in the town of Baños. Despite its short trayectory, it does not have a determined costing system that makes it possible to know whether or not their selling price is the most suitable, thus preventing the generation of real information to make decisions which determine the company's financial situation. This study helps to understand and analyze the costs that intervene in the hotel service by providing reliable information for decisions making and for the company's economic development with useful tools and practices to determine costs. The methodology used is bibliographical-documentary and field research, which facilitates the analysis of the essential characteristics of the study problem. A mixed approach (qualitative-quantitative) is also applied and an interview was carried out with the hostel manager to obtain data and information for its conduction. As a final result of this study, it was possible to determine that it is feasible to implement a costing system for production orders for the hostel as it helps to determine unit costs and to establish final costs of its hotel services. This makes it possible to improve the hostel's financial situation and make better decisions with the use of costing methods to better assign the costs incurred in the main activities which create value for the organization.

Key words: costs, costing system, selling price

TABLA DE CONTENIDOS

PRELIMINARES

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii
TABLA DE CONTENIDOS.....	viii
TABLA DE GRÁFICOS	xiv
CAPÍTULO I.....	1
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1 Tema:.....	1
1.2 Planteamiento del problema.....	1
1.3 Contextualización.....	1
1.3.1 Contextualización Macro	1
1.3.2 Contextualización Meso.....	3
1.3.3 Contextualización Micro.....	4
1.3.4. Análisis Crítico.....	5
1.3.5. Prognosis	6
1.4. Formulación del problema	7
1.5. Interrogantes.....	8
1.6. Delimitación del objeto de investigación	8
1.6.1. Delimitación de campo:	8
1.6.2. Delimitación de área:	8
1.6.3. Delimitación de especialización:.....	8

1.6.4. Delimitación espacial:.....	8
1.6.5. Delimitación temporal:.....	8
1.7. Justificación.....	9
1.8. Objetivos	9
1.8.1 General	9
1.8.2. Específicos	9
CAPÍTULO II	10
2. MARCO TEÓRICO	10
2.1 Estado del Arte.....	10
2.2 Fundamentación Legal	16
2.2.1 Soberanía Económica.....	16
2.2.2 Ley Régimen Tributario.....	18
2.2.3 NIC 2 EXISTENCIAS	20
2.3 Definiciones y conceptos	24
2.3.1 La empresa	24
2.3.2 Costo y Gasto	25
2.3.2.1 Costo	25
2.3.2.2 Gasto	26
2.3.3 Contabilidad de Costos	26
2.3.4 Precio.....	26
2.3.5 Venta	27
2.3.6 Precio de venta	27
2.3.7 Costos Directos e Indirectos.....	27
2.3.8 Sistema de Costos	28
2.3.9 Clasificación de los sistemas de costos	29
2.3.9.1 Sistema de costos por procesos	30
2.3.9.2 Sistema de costos por órdenes de producción.....	30

2.3.9.2.1 Elementos Sistema de costos por órdenes de producción.....	31
2.3.9.2.2 Características del Sistema de costos por órdenes de producción	31
2.3.9.3 Sistema de Costos ABC	32
2.3.10 Objetivo de la Contabilidad de Costos.....	33
2.3.11 Elementos del costo.....	34
2.3.12 Clasificación de los Costos	35
2.3.13 Hoja de Costos	37
2.3.14 Servicios Turísticos y Hoteles.....	37
2.3.15 Costo hotelero	38
2.3.16 Clasificación de los costos hoteleros.....	39
2.3.17 Clasificación del alojamiento.....	40
CAPÍTULO III.....	41
3. MARCO METODOLÓGICO.....	41
3.1 Enfoque de la investigación	41
3.2 Alcances de estudios de Investigación.....	42
3.3 Modalidad de la Investigación	43
3.3.1 de Campo	43
3.3.2 Documental	43
3.3.3 Bibliográfica.....	44
3.4. Métodos y Técnicas de investigación	44
3.4.1. Método Inductivo-Deductivo	44
3.4.2. Técnicas de investigación	44
3.4.3. Instrumentos de investigación.....	45
3.4.4. Entrevista.....	45
3.4.5 Encuesta	45
3.5 Población y muestra	45
3.5.1. Población.....	45

3.5.2. Muestra.....	46
CAPÍTULO IV.....	47
4. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	47
4.1 Análisis e Interpretación de resultados	47
ENTREVISTA	47
PREGUNTA 1:	48
¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en el Hostal Abarsil?.....	48
PREGUNTA 2:	48
¿Cuáles son las principales actividades que usted desarrolla dentro del Hostal Abarsil?	48
PREGUNTA 3:	48
¿Cuáles son los servicios hoteleros que presta la empresa?.....	48
PREGUNTA 4:	49
¿Cómo se determina el precio de venta de los servicios hoteleros?	49
PREGUNTA 5:	49
¿Considera usted que el precio de venta de los servicios hoteleros debe hacerse de forma técnica?	49
PREGUNTA 6:	49
¿Conoce usted si el Hostal Abarsil cuenta con un sistema de costos?.....	49
PREGUNTA 7:	50
¿Conoce usted sobre los sistemas de costos que se pueden utilizar dentro del Hostal?	50
PREGUNTA 8:	50
¿Cuál es el número de trabajadores que tiene el hostal?	50
PREGUNTA 9:	50
¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de hospedaje?.....	50
PREGUNTA 10:	51

¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de Restaurante?	51
RESULTADOS FINALES	51
CAPÍTULO V	52
5. PROPUESTA.....	52
5.1 Tema de la investigación.....	52
5.2 Institución.....	52
5.3 Datos Informativos	52
5.3.1 Datos Informativos de la Empresa	52
5.4 Localización	52
5.4.1 Localización de la Empresa	52
5.5 Tiempo para la ejecución	54
5.6 Equipo de ejecución	54
5.7 Capacidad Hotelera	54
5.8 Capacidad del Restaurante	55
5.9 Antecedentes	55
5.9.1 Reseña Histórica.....	55
5.9.2 Antecedentes de la propuesta	56
5.9.3 Justificación.....	57
5.10 Objetivos	57
5.10.1 Objetivo General	57
5.10.2 Objetivos Específicos.....	57
5.11 Desarrollo de la propuesta.....	58
5.11.1 Selección del sistema de costos.....	58
5.11.2 Documentos necesarios para la ejecución.....	58
5.11.2.1 Hoja de Costos	58
5.11.2.2 Materia Prima.....	61
5.11.2.3 Mano de obra.....	62

5.11.2.4 Costos indirectos de fabricación	64
5.12 Recolección de Información	65
5.13.1 Materia Prima.....	68
MENÚ 1 DESAYUNO CONTINENTAL.....	69
MENÚ 2 LLAPINGACHO.....	70
MENÚ 3 LIBRILLO	71
5.13.2 Mano de Obra.....	72
5.13.3 Costos Indirectos	75
5.15 Ingresos por ventas.....	87
5.15.1 Análisis de los ingresos de los servicios de hospedaje y restaurante	91
5.16 Modelo de gestión de costos a aplicarse en el hostel Abarsil	92
5.16.1 Plan de cuentas.....	92
5.16.2 Registros Contables.....	95
5.16.2.1 Libro Diario.....	95
5.16.2.2 Libro Mayor	100
5.16.2.3 Kárdex	101
5.16.2.4 Rol de pagos.....	102
5.16.2.5 Hoja costos	104
5.16.3 Modelos financieros	106
5.16.3.1 Estados financieros.....	106
5.16.3.1.1 Balance General	106
5.16.3.1.2 Estado de resultados.....	108
CAPITULO VI.....	109
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	109
6.1 Conclusiones	109
6.2 Recomendaciones.....	109
Bibliografía	111

ANEXO.....	117
ROL DE PAGOS	117
PROVISIONES SOCIALES.....	118
METROS CUEDRADOS HABITACIONES Y RESTAURANTE.....	119
TABLA DE DEPRECIACIONES	120
INVENTARIO HOSPEDAJE.....	123
MUEBLES Y ENSERES, MENAJE RESTAURANTE, EQUIPO DE COMPUTO, OTROS EQUIPOS RESTAURANTE.....	125
EQUIPO DE COMPUTO HOSPEDAJE.....	126
MUEBLES Y ENSERES HOSPEDAJE	127
MENAJE HOTELERO	129
EQUIPO COMPUTO.....	131
OTROS EQUIPOS.....	132
MODELO ENTREVISTA	134

TABLA DE GRÁFICOS

GRÁFICOS

Gráfico 1.1 Árbol de problema	7
Gráfico 2.1 Clasificación del sistema de costos	29
Gráfico 2.2 Elementos del costo	34
Gráfico 2.3 Clasificación de los costos.....	35
Gráfico 2.4 Clasificación de los costos hoteleros	39
Gráfico 2.5 Clasificación del alojamiento.....	40
Gráfico 5.1 Localización.....	53
Gráfico 5.2 Mapa de ubicación del hostel.....	53
Gráfico 5.3 Hoja de Costos	59
Gráfico 5.4 Hoja de Costos (Recolección de información)	60
Gráfico 5.5 Tarjeta Kardex	61
Gráfico 5.6 Control de asistencia.....	62
Gráfico 5.7 Rol de pagos.....	63
Gráfico 5.8 Provisiones Sociales.....	63
Gráfico 5.9 Costos Indirectos de Fabricación	64

TABLAS

Tabla 3.1 Población.....	46
Tabla 5.2 Capacidad hotelera en Abarsil	54
Tabla 5.3 Capacidad Restaurante	55
Tabla 5.4 Hoja de costos Hospedaje (Recolección de información)	66
Tabla 5.5 Hoja de costos Restaurante (Recolección de información)	67

Tabla 5.6 Materia Prima Desayuno Continental	69
Tabla 5.7 Materia Prima Llapingacho.....	70
Tabla 5.8 Materia Prima Librillo	71
Tabla 5.9 Mano de obra hospedaje	72
Tabla 5.10 Cálculo Mano de obra hospedaje.....	73
Tabla 5.11 Mano de obra restaurante.....	74
Tabla 5.12 Cálculo de Mano de obra restaurante.....	74
Tabla 5.13 Cálculo de Mano de obra para cada menú	75
Tabla 5.14 Cálculo costos indirectos habitación matrimonial	76
Tabla 5.15 Cálculo costos indirectos habitación cuádruple	77
Tabla 5.16 Cálculo costos indirectos habitación séxtuple	78
Tabla 5.17 Cálculo CIF desayuno continental	80
Tabla 5.18 Cálculo CIF Llapingacho	81
Tabla 5.19 Cálculo CIF Librillo.....	82
Tabla 5.20 Hojas de Costos Sección Hospedaje	83
Tabla 5.21 Hoja de costos sección Restaurante	85
Tabla 5.22 Ventas Hospedaje.....	87
Tabla 5.23 Ventas restaurante	89
Tabla 5.24 Plan de cuentas.....	92
Tabla 5.25 Libro diario Materia Prima	96
Tabla 5.26 Libro Diario MOD	97
Tabla 5.27 Libro diario CIF restaurante.....	98
Tabla 5.28 Libro diario CIF hospedaje	99
Tabla 5.29 Libro Mayor	100
Tabla 5.30 Kárdex.....	101

Tabla 5.31 Rol de pagos.....	102
Tabla 5.32 Provisiones Sociales.....	103
Tabla 5.33 Hoja de Costos Hospedaje	104
Tabla 5.34 Hoja de Costos Restaurante	105
Tabla 5.35 Balance General	107
Tabla 5.36 Estado de resultados.....	108

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Tema:

“ANÁLISIS DE LOS COSTOS PARA EL ESTABLECIMIENTO ADECUADO DEL PRECIO DE VENTA EN UNA EMPRESA HOTELERA. CASO HOSTAL ABARSIL DE LA CIUDAD DE BAÑOS”

1.2 Planteamiento del problema

1.3 Contextualización

1.3.1 Contextualización Macro

Todas las organizaciones desean obtener información acertada para de esta manera proteger su competitividad en el mercado, la contabilidad de costos surgió en las empresas manufactureras, sin embargo, en las organizaciones la aplican, ya que, ellas requieren obtener información sobre los costos, para así optimizar el uso de los recursos.

A nivel mundial se conoce al costo como un gasto o un ingreso que recibe por la fabricación de un bien o por la prestación de un servicio. En las empresas al momento que determinan el costo del bien o del servicio puede tomar decisiones y establecer el precio de venta al público que se debe cobrar por el mismo, los costos ayudan a que las organizaciones no manejen costos empíricos, ya que, pueden tomar malas

decisiones o quebrar. El costo es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión el precio al público es la suma del costo más el beneficio. (Blas, 2014)

La correcta obtención de costos permite que todas las empresas del mundo desarrollen sus actividades de manera correcta y de acuerdo con las normas y principios de contabilidad que rigen. Es el valor que las empresas obtienen por todos los servicios prestados.

Así mismo haciendo énfasis al tema hotelero los autores (Giménez, Marín, & Cedeño, 2015) definen al costo hotelero como:

El costo de la operación de un hotel, es decir, el costo de la producción o prestación de sus servicios puede definirse como la expresión monetaria de los recursos de todo tipo empleados en el proceso de atención a los huéspedes y usuarios de los servicios del hotel; incluye los gastos por concepto de comestibles, bebidas, materiales de todo tipo, combustibles, energía y otros objetos de trabajo consumidos en el proceso, así como los gastos por la remuneración del trabajo, la depreciación de equipos, edificios y otros medios, la promoción y el marketing, el mantenimiento de las instalaciones, los impuestos y otros gastos que se originen como resultado de las actividades que desarrolle la entidad hotelera. (pp. 210-211)

En el costo hotelero está inmerso todo lo que se ha empleado en la prestación del servicio ya sean costos directos que son los que están identificados directamente en el servicio por ejemplo el salario del recepcionista o los materiales de aseo, también pueden ser los costos indirectos que son los que no están atribuidos directamente en el servicio por ejemplo la depreciación del edificio.

1.3.2 Contextualización Meso

Ecuador tiene el privilegio de poseer un sin número de atractivos turísticos, es por esto que muchos turistas extranjeros lo visitan puesto que ellos buscan relajación y sobre todo diversión.

Los servicios de recreación y transporte son más requeridos en la actividad turística pese a que el alojamiento también se constituye de gran importancia, según las investigaciones que se han realizado el sistema de costos de las empresas hoteleras que brindan alojamiento no son adecuadas para ser competitivas en el mercado, sin embargo, existen sistemas idóneos de información que se puede aplicar y así obtener buenos resultados en este servicio.

La hotelería hoy en día es una actividad muy importante para la economía nacional, se debería optar por un sistema de costos ya que este será capaz de facilitar a la gerencia buenos resultados al final de un periodo determinado y así se podrán tomar buenas decisiones.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, (INEC) “En Ecuador existen 1000 establecimientos hoteleros, hasta el 2007” (Navas, 2016). De la misma manera el Ministerio de Turismo del Ecuador (MITUR) manifiesta que “Las provincias con mayor concentración de centros hoteleros son: Pichincha 30%, Guayas 21%, Manabí 18%, Tungurahua 11%”. La competitividad de las empresas se da de acuerdo a la calidad de servicios que las organizaciones confieren y el coste que se le da a cada una de ellas, para esto es necesario que estas empresas hoteleras obtengan un sistema de costos que les permita tomar buenas decisiones en un periodo determinado y de manera sencilla, para así no tener riesgos y optimizar recursos de la empresa.

1.3.3 Contextualización Micro

En la provincia de Tungurahua en el Cantón Baños de Agua Santa catalogada zona turística según el (Catastro Turístico siete, 2015) presentado por el Ministerio de Turismo expone que existen un total de 78 empresas que brindan el servicio de hospedaje detalladas de la siguiente manera 57 hostales, 9 hoteles, 4 hosterías, 3 casas de huéspedes.

En este cantón se encuentra ubicado “Hostal Abarsil”, esta empresa hotelera presta el servicio de hospedaje y requiere la existencia de un sistema de costos que le permita analizar si el precio de venta del servicio hotelero es o no el más adecuado, además el apropiado conocimiento de los costos y gastos que incurren dentro del hostal.

En las empresas hoteleras las ventas son el principal motor que se debe cuidar ya que si no se tiene un sistema adecuado de costos se podría tomar una mala decisión y ocasionar pérdidas de dinero muy grandes para la empresa.

¿Cómo oscilan los precios en temporada alta y baja?

En la oficina de turismo del GADBAS manifestaron, que el precio de cada establecimiento hotelero se lo da por el número de categoría que tenga el mismo.

En temporada alta los establecimientos hoteleros están autorizados a subir el precio de cada uno de los servicios que presta dicho establecimiento hotelero, además, cada año los propietarios de los establecimientos que brindan hospedaje presentan una lista de precios para temporada alta y baja.

Luna Runtún y Samari son los establecimientos más altos \$150

Los más económicos \$6 y los medios desde \$10 a \$15

La temporada alta únicamente son los feriados, mas no el periodo vacacional, que son los meses de Julio y Agosto, en caso de que incumplieran y subieran de precios los establecimientos hoteleros serán sancionados de acuerdo a la Ley de la Cámara de Turismo, capítulo Baños.

El Hostal Abarsil, objeto de estudio, según las categorías establecidas por el departamento de Turismo del cantón, se encuentra en los medios, lo que corresponde a su ubicación, y los diversos servicios que brinda, los precios oscilan entre \$10 a \$15, lo primero es en fechas comunes de no feriados y el segundo es en feriados.

1.3.4. Análisis Crítico

Con respecto al problema encontrado, la causa primordial es que en el hostal existe una administración empírica, esto se da por la inexistencia de un adecuado control de costos que ayude a obtener un registro adecuado de los costos y gastos que tiene el mismo, de igual manera existe una inadecuada toma de decisiones, ya que, no se tiene información real para tomar una decisión eficaz.

Mediante la implementación de un sistema de costos en el hostal Abarsil, la gerencia puede determinar el costo real de los servicios hoteleros y fijar el precio de venta más adecuado que debe cobrar por el servicio de hospedaje, propendiéndose de esta manera la mejora de la información para la toma de decisiones proactivas sobre la fijación de precios de venta que beneficien tanto al propietario como al consumidor.

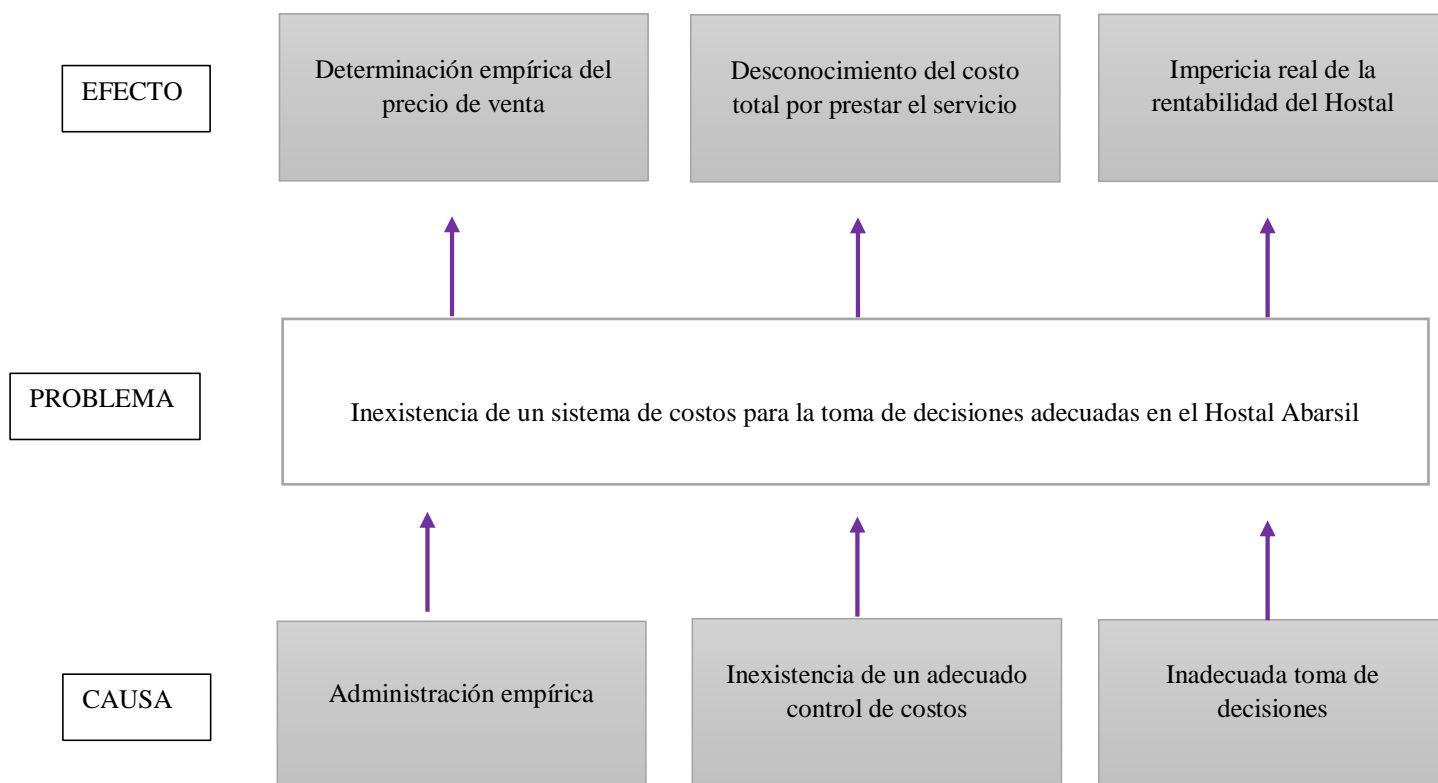
1.3.5. Prognosis

La gerencia de hostal Abarsil desde que empezó sus actividades de prestación de servicios hoteleros ha tenido inconvenientes debido al desconocimiento del área contable ya que, ha fijado precios de forma empírica, la inexistencia de un sistema de costos ha llevado a la mala toma de decisiones en los precios, lo cual se ve reflejado al final del periodo, ya que, las cifras dan a conocer los gastos que se han generado por el mantenimiento del mismo.

Por tal motivo existe una determinación empírica del precio de venta, un desconocimiento del costo total por prestar el servicio y una impericia real de la rentabilidad del hostal y si esto no se soluciona el hostal perderá posesión en el mercado y podría tener consecuencias que afecten al giro del negocio, e incluso desaparecer del mercado.

1.4. Formulación del problema

Gráfico 1.1 Árbol de problema



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Lissette Silva

1.5. Interrogantes

¿Qué problema se va a resolver?

El problema es la inexistencia de un sistema de costeo adecuado.

¿Para qué se quiere hacer?

Para determinar y analizar los costos y la fijación del precio de venta al público.

¿Cómo aparece el problema que se pretende solucionar?

Por la forma tradicional y empírica, de fijar los costos y el precio de venta en el hostal.

¿Por qué se origina?

Por carecer de un método de costeo adecuado.

¿Qué lo origina?

El desconocimiento y la aplicación de un método de costeo.

¿Dónde se origina?

En el desarrollo de las actividades administrativas y financieras del Hostal Abarsil.

1.6. Delimitación del objeto de investigación

1.6.1. Delimitación de campo: Contabilidad y Auditoría

1.6.2. Delimitación de área: Costos

1.6.3. Delimitación de especialización: Gestión de Costos

1.6.4. Delimitación espacial: El Hostal Abarsil ubicado en el Cantón Baños de Agua Santa.

1.6.5. Delimitación temporal: Cuatro meses a partir de la aprobación del plan.

1.7. Justificación

Este trabajo de investigación se realiza con la finalidad de conocer y analizar los costos que intervienen en el servicio hotelero brindando información asertiva para la toma de decisiones y el desarrollo económico de la empresa a partir del uso herramientas útiles y prácticas que permitan determinar los costos.

Mediante la implementación de un Sistema de Costos, se contribuye a gestionar y determinar los costos unitarios y finales de los servicios del hostel. Esto permite, mejorar la situación financiera del hostel y la adecuada toma de decisiones, a partir del uso de métodos de costos para asignar de mejor manera los costos incurridos en las actividades principales que generan valor a la organización.

1.8. Objetivos

1.8.1 General

Analizar los Sistemas de Costeo para la determinación del precio de venta al público de los servicios hoteleros del “HOSTAL ABARSIL”.

1.8.2. Específicos

1. Diagnosticar la situación actual de los costos en el “Hostal Abarsil”.
2. Fundamentar los criterios de varios autores para el estudio de costos, ventas y toma de decisiones.
3. Proponer un sistema de costeo adecuado al contexto del hostel “Abarsil”, que contribuya para la toma de decisiones.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

Esta investigación se ha realizado con la finalidad de determinar, analizar los costos que incurren en esta empresa y a su vez mejorar la rentabilidad con la aplicación de un sistema de costos adecuado a las condiciones del hostel Abarsil.

En el presente trabajo de investigación, se obtuvo información y argumentos extraídos de tesis, libros, revistas y artículos científicos y páginas web, que se acoplen al tema propuesto.

1.1 Estado del Arte

La contabilidad de costos surgió con el progreso de las empresas industriales a finales del siglo XIX. Pues, antes existía una contabilidad global establecida en la acumulación de operaciones efectuadas por el comerciante. Posteriormente, a partir de los años 50, la contabilidad se divide en dos importantes áreas: La contabilidad General o Financiera y la Contabilidad de Costos. Respecto a ésta última, se emplea fundamentalmente para generar información interna para la toma de decisiones a partir de los elementos del costo: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción.

En el trabajo investigativo de María del Pilar Sanipatín titulado “Estrategias de costeo para la Corporación Conedor de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura” menciona que:

La Contabilidad de Costos sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa con el propósito de que puedan medirse, controlarse e implementarse los resultados que tengan cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación. (Sanipatín, 2014)

La contabilidad de costos es un proceso donde se registra las transacciones internas para ver la situación actual de los costos en la empresa, ya que se determinan los costos que se incurren dentro de un proceso, con lo cual, el ciclo de la contabilidad de costos finaliza la determinación del costo del producto o servicio y se realiza un análisis de su comportamiento para la toma de decisiones.

En la investigación titulada “Implementación de un sistema de contabilidad de costos y su incidencia en la presentación de estados financieros de la empresa siderúrgica fundiciones aceros industriales Mejía Villavicencio Fiam cia. Ltda” realizada por Cabrera Guamán Eulalia Noemí concluye que:

En la actualidad la empresa no cuenta con un sistema de costos, y el precio final de los productos terminados son calculados de una manera estimativa no confiable de acuerdo a la experiencia en trabajos realizados en años anteriores y al conocimiento aplicado por parte de la gerencia lo que provoca una subestimación de costos, además la contabilidad que se aplica en la empresa es de una empresa comercial en donde los costos son enviados directamente al gasto ya que no se establece cuentas de costos en los balances. (Cabrera, 2012)

Por tal razón este trabajo de investigación nos da a conocer que manejar los costos adecuadamente es muy importante para que de esta manera las empresas se desempeñen de manera correcta obteniendo costos verdaderos, precios reales y toma de decisiones eficaces. Además, este trabajo ayuda para la presente investigación

debido a que en el Hostal Abarsil de la misma manera se manejan costos empíricos y no se tiene un registro de control de los costos para la toma de decisiones.

En tal sentido en el trabajo de investigación titulado “Análisis contable de los desperdicios en los costos de fabricación y su incidencia en la situación financiera de la microempresa Laureles Mueblería” realizada por Chamorro Veloz Lisseth Katherine expone que “En la clasificación de los sistemas de costos, se consideran tres aspectos importantes: las características productivas de la empresa, el método de costeo y el momento en que se determinan los costos” (Chamorro, 2016). De esta manera, se toman en cuenta los aspectos más relevantes al momento de clasificar los sistemas de costos dependiendo del tipo de empresa con la que se trabaje o se quiera determinar los costos.

Según la autora Jácome Jácome Lissette Adriana en su trabajo de investigación de denominado “Los costos de producción y la fijación de los precios de venta en la empresa Impactex” el objetivo principal fue: “Estudiar la incidencia de los Costos de Producción en la Fijación del Precio de Venta para la determinación real de la utilidad en la empresa Impactex” (Jácome, 2015). Finalmente, con el análisis e interpretación de resultados se obtuvo la siguiente conclusión:

La empresa no cuenta con un sistema definido para la fijación del precio de venta, que permita obtener información de su variabilidad y sirva de patrón para verificar su comportamiento a través de la determinación del margen de utilidad.”. (Jácome, 2015). Este trabajo de investigación corrobora a que toda empresa debe manejar apropiadamente los costos, es decir con la implementación de un sistema que ayude a tener un adecuado control y de esta forma se pueda obtener un buen

rendimiento en la empresa, también esta investigación nos ayuda en el presente trabajo para ratificar que en el Hostal Abarsil de la misma manera se requiere un sistema de costos que ayude a la fijación del precio final del servicio.

La autora Sánchez Hidalgo Nelly Jimena en su trabajo de investigación titulado “El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad del Hotel la Chimenea de la ciudad de Baños de Agua Santa” previo al título de ingeniera en contabilidad y auditoría afirma que:

En las empresas que se dedican a la hotelería y gastronomía, las ventas de los servicios son el motor del dinamismo económico y éstas no podrán llevarse a cabo con efectividad sino se dispone de un sistema óptimo de costos disponiendo de una información veraz y oportuna para lograr una adecuada y acertada rentabilidad; allí radica la importancia de vigilar eficaz y eficientemente la información financiera de la empresa. (Sánchez, 2014)

Así en sus conclusiones ha determinado que la empresa al no utilizar un sistema de costos adecuado, y al hacerlo de manera empírica actualmente, es afectada considerablemente en cuanto a la determinación de sus costos de operación y por ende estos a su vez a los precios de venta de los servicios. (Sánchez, 2014)

Este trabajo de investigación se relaciona con el tema de investigación propuesto ya que en el Hostal Abarsil no existe un sistema de costos que le permita saber cuál es el precio que se debe cobrar por el servicio, por lo que ocasiona un mal manejo y control de los recursos, debido a que los costos son planteados empíricamente.

El autor Garbey Chacon Norge, en su obra “Sistemas de contabilidad y costos en las empresas hoteleras” se refiere a:

La actividad de hotelería, es una actividad mercantil de venta de servicios de alojamiento y gastronomía fundamentalmente, ésta tiene características generales y económicas financieras especiales que la diferencian de otras actividades comerciales e industriales. Algunas de las características generales de este sector son: gran diversidad y complejidad, rigidez de la oferta, condicionamiento a factores exógenos y demanda elástica. (Garbey, 2003)

En el trabajo de investigación titulado “Modelo de gestión administrativa para el hostel la Rosa ubicada en la ciudad de Otavalo” realizado por Viñachi Lema Jessica, señala que los hoteles se clasifican de la siguiente manera:

“Estrella *: Puede o no tener un baño privado, teléfono en la habitación, televisión o servicios, un hotel de una estrella es ideal para el viajero con poco presupuesto, donde el precio es la principal preocupación.

Estrellas **: Las habitaciones ofrecen normalmente baño privado, teléfono, televisión y servicios limitados, un hotel de dos estrellas es ideal para viajeros de negocios o exploradores, donde el costo es un factor, pero sí se desean servicios básicos.

Estrellas *:** Un hotel de tres estrellas pone mayor énfasis en la comodidad, estilo y servicio personalizado. A menudo tienen un restaurante en el hotel, las habitaciones incluyen más servicios y hay una atención más cuidadosa a la calidad y comodidad.

Estrellas **:** Un hotel de cuatro estrellas es una propiedad superior, que generalmente ofrece más de un restaurante, bar y servicio a cuartos con horario

prolongado. Normalmente, cuentan con centro de conferencias y servicios de negocios.

Estrellas ***:** Un hotel de cinco estrellas está muy orientado al servicio y brinda altos estándares de comodidad y calidad. Cuenta con más de un restaurante, a menudo incluyendo una opción de restaurante gourmet, así como un bar o sala de estar y servicio a cuartos las 24 horas. Puede también ofrecer canchas de tenis y acceso a campo de golf, así como un spa, un gimnasio moderno y alberca. Un hotel de cinco estrellas es ideal para los viajeros exigentes que buscan un servicio personalizado, instalaciones de alta calidad y una variedad de servicios e instalaciones en el lugar”. (Viñachi, 2014)

Según Narro Serrano Juan Carlos en su publicación Hoteles. Gestión Y Costes, manifiesta que: Los costos pueden clasificarse de muchas formas en función de los intereses que desee utilizar cada empresa, las clasificaciones más importantes y que tienen relación con la empresa hotelera.

Costos externos. - Aquellos que se encuentran contabilizados y registrados en la contabilidad general. Estos bienes y servicios son adquiridos del proveedor. Ejemplos:

- Compras de materias primas
- Costos de energía eléctrica, teléfono
- Costos de personal

Costos internos. - Son aquellos cuyo cálculos e imputaciones se produce internamente según la utilización o consumos departamentales. Ejemplos:

- Consumos de materias primas,
- Suministros de hospedaje (Narro, 2009)

2.2 Fundamentación Legal

La siguiente investigación se basa en las siguientes leyes y reglamentos:

2.2.1 Soberanía Económica

En la (Asamblea Constituyente, 2008), en el Título VI Régimen de Desarrollo, Capítulo IV Soberanía económica.

Art. 302.- Las políticas monetaria, crediticia, cambiaria y financiera tendrán como objetivos:

1. Suministrar los medios de pago necesarios para que el sistema económico opere con eficiencia.
2. Establecer niveles de liquidez global que garanticen adecuados márgenes de seguridad financiera.
3. Orientar los excedentes de liquidez hacia la inversión requerida para el desarrollo del país.
4. Promover niveles y relaciones entre las tasas de intereses pasivos y activos que estimulen el ahorro nacional y el financiamiento de las actividades productivas, con el propósito de mantener la estabilidad de precios y los equilibrios monetarios en la balanza de pagos, de acuerdo al objetivo de estabilidad económica definido en la Constitución.

En la (Ley de Turismo del Ecuador, 2002). En el Capítulo II De las actividades turísticas y de quienes las ejercen:

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: a. Alojamiento

b. Servicio de alimentos y bebidas

c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá: a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley; b. Dar publicidad a su categoría; c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento.

Según lo menciona la (Ley de Turismo del Ecuador, 2002b). En el Capítulo V De las Categorías.

Art. 19.- El Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas categorías deberán sujetarse a las normas de uso internacional. Para este efecto expedirá las normas técnicas y de calidad generales para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas de cada categoría.

2.2.2 Ley Régimen Tributario

Así mismo la (Ley de Régimen Tributario Interno, 2015) acerca del Impuesto a la Renta en el Capítulo I de las Normas Generales dice que:

Art. 1.- Objeto del impuesto. - Establécese el impuesto a la renta global que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras, de acuerdo con las disposiciones de la presente Ley.

Art. 2.- Concepto de renta. - Para efectos de este impuesto se considera renta: 1.- Los ingresos de fuente ecuatoriana obtenidos a título gratuito o a título oneroso provenientes del trabajo, del capital o de ambas fuentes, consistentes en dinero, especies o servicios; y 2.- Los ingresos obtenidos en el exterior por personas naturales domiciliadas en el país o por sociedades nacionales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 98 de esta Ley.

Art. 3.- Sujeto activo. - El sujeto activo de este impuesto es el Estado. Lo administrará a través del Servicio de Rentas Internas.

Art. 4.- Sujetos pasivos. - Son sujetos pasivos del impuesto a la renta las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, que obtengan ingresos gravados de conformidad con las disposiciones de esta Ley. Los sujetos pasivos obligados a llevar contabilidad, pagarán el impuesto a la renta en base de los resultados que arroje la misma.

Art. (...).- Partes relacionadas.- Para efectos tributarios se considerarán partes relacionadas a las personas naturales o sociedades, domiciliadas o no en el Ecuador, en las que una de ellas participe directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de la otra; o en las que un tercero, sea persona natural

o sociedad domiciliada o no en el Ecuador, participe directa o indirectamente, en la dirección, administración, control o capital de éstas. Se considerarán partes relacionadas, los que se encuentran inmersos en la definición del inciso primero de este artículo, entre otros casos los siguientes:

- 1) La sociedad matriz y sus sociedades filiales, subsidiarias o establecimientos permanentes.
- 2) Las sociedades filiales, subsidiarias o establecimientos permanentes, entre sí.
- 3) Las partes en las que una misma persona natural o sociedad, participe indistintamente, directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de tales partes.
- 4) Las partes en las que las decisiones sean tomadas por órganos directivos integrados en su mayoría por los mismos miembros.
- 5) Las partes, en las que un mismo grupo de miembros, socios o accionistas, participe indistintamente, directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de éstas.
- 6) Los miembros de los órganos directivos de la sociedad con respecto a la misma, siempre que se establezcan entre éstos relaciones no inherentes a su cargo.
- 7) Los administradores y comisarios de la sociedad con respecto a la misma, siempre que se establezcan entre éstos relaciones no inherentes a su cargo.
- 8) Una sociedad respecto de los cónyuges, parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los directivos; administradores; o comisarios de la sociedad.
- 9) Una persona natural o sociedad y los fideicomisos en los que tenga derechos.

Para establecer la existencia de algún tipo de relación o vinculación entre contribuyentes, la Administración Tributaria atenderá de forma general a la participación accionaria u otros derechos societarios sobre el patrimonio de las sociedades, los tenedores de capital, la administración efectiva del negocio, la distribución de utilidades, la proporción de las transacciones entre tales contribuyentes, los mecanismos de precios usados en tales operaciones.

También se considerarán partes relacionadas a sujetos pasivos que realicen transacciones con sociedades domiciliadas, constituidas o ubicadas en una jurisdicción fiscal de menor imposición, o en Paraísos Fiscales.

Así mismo, la Administración Tributaria podrá establecer partes relacionadas por presunción cuando las transacciones que se realicen no se ajusten al principio de plena competencia. Podrá considerar también partes relacionadas por presunción a los sujetos pasivos y a la persona natural, sociedad, o grupo económico con quien realice ventas o compras de bienes, servicios u otro tipo de operaciones, en los porcentajes definidos en el Reglamento.

Serán jurisdicciones de menor imposición y paraísos fiscales, aquellos que señale el Servicio de Rentas Internas.

En el reglamento a esta Ley se establecerán los términos y porcentajes a los que se refiere este artículo.

2.2.3 NIC 2 EXISTENCIAS

Según la (Norma Internacional de Contabilidad, 1993) NIC 2 sobre las Existencias en los párrafos 10- 19 manifiesta:

Coste de las existencias

10. El coste de las existencias comprenderá todos los costes derivados de la adquisición y transformación de las mismas, así como otros costes en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

Costes de adquisición

11. El coste de adquisición de las existencias comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costes directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el coste de adquisición.

Costes de transformación

12. Los costes de transformación de las existencias comprenderán aquellos costes directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Costes indirectos fijos son todos aquéllos que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la amortización y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el coste de gestión y administración de la planta. Costes indirectos variables son todos aquéllos que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

13. El proceso de distribución de los costes indirectos fijos a los costes de transformación se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios ejercicios o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de coste indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costes indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del ejercicio en que han sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, la cantidad de coste indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, de manera que no se valoren las existencias por encima del coste. Los costes indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.

14. El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costes de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el coste total entre los productos, utilizando bases uniformes y racionales. La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado de cada producto, ya sea como producción en curso, en el momento en que los productos comienzan a poder identificarse por separado, o cuando se complete el proceso productivo. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no poseen un valor significativo. Cuando este sea el caso, se medirán frecuentemente por su valor neto realizable, deduciendo esa cantidad del coste del producto principal. Como resultado de esta distribución, el

importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su coste.

Otros costes

15. En el cálculo del coste de las existencias, se incluirán otros costes, en el, siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a las mismas su condición y ubicación actuales. Por ejemplo, podría ser apropiado incluir como coste de las existencias, algunos costes indirectos no derivados de la producción o los costes del diseño de productos para clientes específicos.

16. Son ejemplos de costes excluidos del coste de las existencias, y por tanto reconocidos como gastos del ejercicio en el que se incurren, los siguientes:

(a) las cantidades anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costes de producción;

(b) los costes de almacenamiento, a menos que esos costes sean necesarios en el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior;

(c) los costes indirectos de administración que no hayan contribuido a dar a las existencias su condición y ubicación actuales; y

(d) los costes de venta. 17. En la NIC 23 Costes por intereses, se identifican las limitadas circunstancias en las que los costes financieros se incluirían en el coste de las existencias.

18. Una entidad puede adquirir existencias con pago aplazado. Cuando el acuerdo contenga de hecho un elemento de financiación, como puede ser, por ejemplo, la diferencia entre el precio de adquisición en condiciones normales de crédito y el

importe pagado, este elemento se reconocerá como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación.

Coste de las existencias para un prestador de servicios

19. En el caso de que un prestador de servicios tenga existencias, las valorará por los costes que suponga su producción. Estos costes se componen fundamentalmente de mano de obra y otros costes del personal directamente involucrado en la prestación del servicio, incluyendo personal de supervisión y otros costes indirectos distribuibles. La mano de obra y los demás costes relacionados con las ventas, y con el personal de administración general, no se incluirán en el coste de las existencias, pero se contabilizarán como gastos del ejercicio en el que se hayan incurrido. Los costes de las existencias de un prestador de servicios no incluirán márgenes de ganancia ni costes indirectos no distribuibles que, a menudo, se tienen en cuenta en los precios facturados por el prestador de servicios.

Esta norma hace énfasis a la determinación del costo por la prestación de servicios y así mismo menciona sobre los gastos proveyendo fórmulas para así asignar un costo final. (Norma Internacional de Contabilidad, 1993)

2.3 Definiciones y conceptos

2.3.1 La empresa

El hostel “Abarsil”, es una empresa turística dedicada a prestar el servicio de hospedaje para los turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad de Baños de Agua Santa. La empresa tiene 5 años de funcionamiento, la calidez, amabilidad y buen trato son los

puntos que caracterizan a Abarsil y le hacen ser un lugar distinto a la competencia de esta manera los huéspedes pueden sentirse como en su casa es decir en un ambiente hogareño.

Se manifiesta a la empresa como: "entidad que mediante la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos determinados" (García & Casanueva, 2000).

2.3.2 Costo y Gasto

2.3.2.1 Costo

Se coincide con (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, Arthur y Kole, Michael, 1994), cuando manifiestan que “el costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios” (p. 11). Esta es una cantidad de dinero esencial para otorgar un producto o brindar un servicio al consumidor, también es un gasto para la fabricación de un producto o un ingreso por la prestación de algún servicio.

“El costo se capitaliza al formar parte del producto y es un valor recuperable en el momento en que este se vende, el gasto es un valor no recuperable porque no forma parte del producto puesto a la venta” (Chamorro, 2016). Es por ello, que se corrobora en algunos estudios que los costos están involucrados en la producción mientras que los gastos se involucran a las ventas.

2.3.2.2 Gasto

Así mismo (Tafur & Osorio, 2013) en su libro Costeo basado en actividades ABC: Gestión basada en actividades ABM da a conocer lo que son los gastos según su punto de vista:

Son los recursos económicos que se consumen para mantener las áreas administrativas o comerciales de las empresas, como, por ejemplo: sueldos administrativos, comisiones por ventas, depreciaciones de los equipos de oficina, servicios públicos consumidos por las oficinas administrativas, entre otros. (Tafur & Osorio, 2013)

2.3.3 Contabilidad de Costos

De la misma manera (Arredondo González, 2015), manifiesta que:

La contabilidad de costos debemos considerarla como elemento clave de la gerencia en todas las actividades de planeación, control y formulación de estrategias ya que proporciona las herramientas contables indispensables para lograr el buen funcionamiento de algunas fases del proceso administrativo como son: la planeación, el control y la evaluación de las operaciones. (p.2)

La contabilidad de costos nos permite tomar decisiones asertivas en una empresa, si tenemos una buena toma de decisiones vamos a obtener buenos resultados y un buen funcionamiento de la misma.

2.3.4 Precio

Algunos estudios corroboran esto, por ejemplo: (Kotler & Armstrong, 2008), manifiestan que “El precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o

servicio, o la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el bien o servicio” (p.290). Es el dinero que la persona que compra da a cambio por la obtención de un bien o de un servicio, en cambio para el vendedor es la suma de dinero que obtiene por la prestación de un servicio.

2.3.5 Venta

Según (Naranjo, 2011) define a la venta como: “El proceso personal o impersonal por el que el vendedor comprueba, activa y satisface las necesidades del comprador para el mutuo y continuo beneficio de ambos (del vendedor y el comprador)”(p.113). En otras palabras, el vendedor debe conocer cada una de las necesidades que la otra parte tiene para así satisfacerla con el fin de obtener dinero, y además el comprador satisfacer sus necesidades.

2.3.6 Precio de venta

De esta manera, se introduce en el análisis el precio de venta al público (PVP), considerado como “La suma del coste industrial o de fabricación más el coste de distribución, amortizaciones y beneficios del fabricante imputables al producto” (Belio & Andrés, 2007). O sea, es la cantidad total, incluido impuestos que grave el producto o servicio que el comprador debe dar al vendedor por alguna adquisición.

2.3.7 Costos Directos e Indirectos

“Los costos directos son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos, pueden ser los materiales y la mano de obra directa”. (Jiménez, 2017). O sea, son costos que son identificados claramente con cada producto o servicio que la empresa este ofertando, también son costos incorporados al producto o a la prestación del servicio.

“Un costo indirecto es aquél que no puede atribuirse directamente a una producción o servicio” (Estrella & Fonseca, 2014). Estos costos no intervienen directamente con los productos o servicios, además no se pueden identificar ni asociar con un producto ni con un servicio específico.

2.3.8 Sistema de Costos

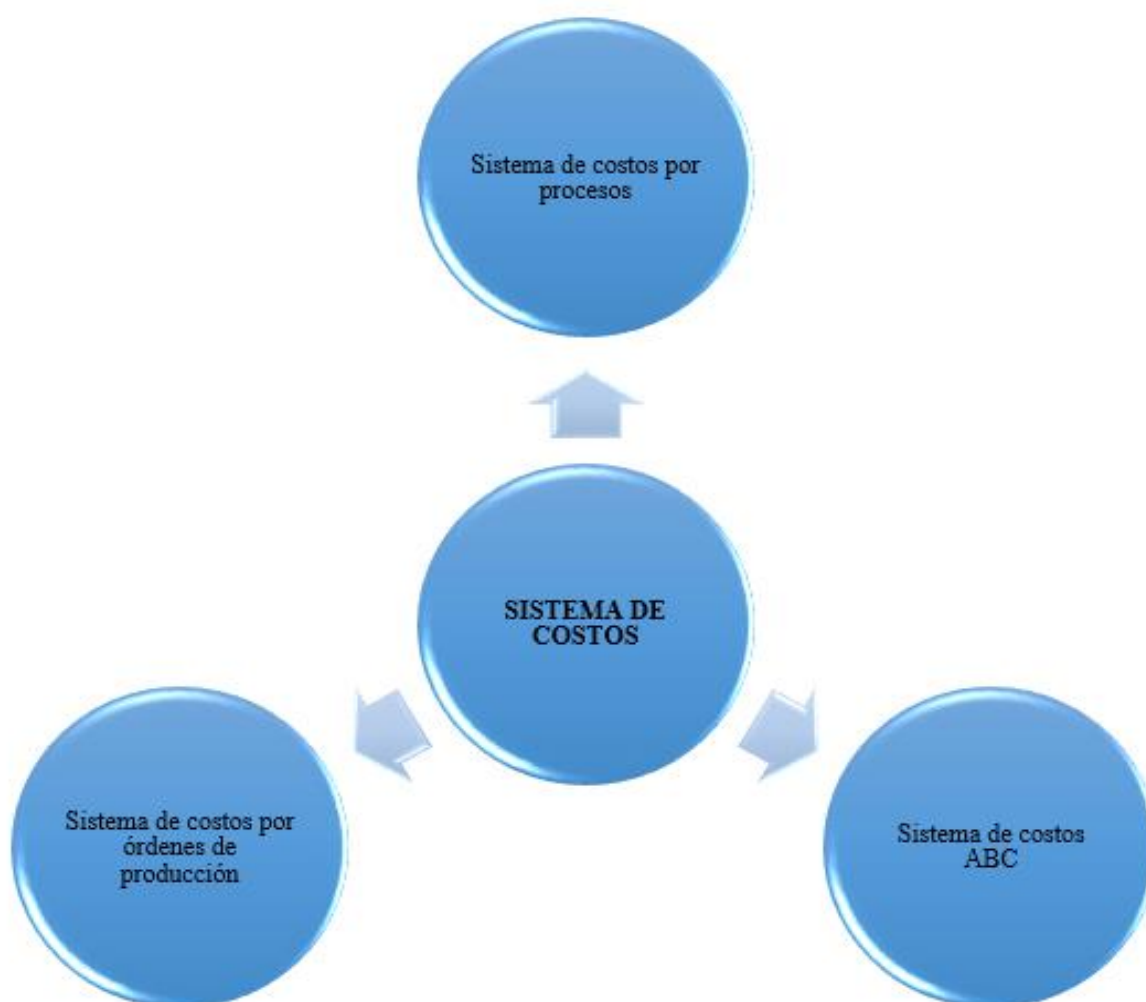
Los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros. (González & Serpa, 2017)

Así mismo, (Sánchez, 2014) manifiesta que: un sistema de costeo puede resultar obsoleto por las siguientes razones básicas:

- 1.- Cambios en la tecnología de Producción.
- 2.- Cambios en la complejidad o en la diversidad del producto.
- 3.- Cambios en los procesos de los sistemas de información que a su vez provocan cambios en los sistemas de medición. (pp.17-18)

2.3.9 Clasificación de los sistemas de costos

Gráfico 2.1 Clasificación del sistema de costos



Fuente: Propia
Elaborado por: Lissette Silva

2.3.9.1 Sistema de costos por procesos

Según (Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V., 2007) afirma: “En este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio” (p.99). Mediante este sistema se puede establecer el costo unitario por cada unidad o por un servicio.

Por otra parte el autor (Reyes, 2008) manifiesta: “Este sistema se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua y en masa, existiendo uno o varios procesos para la transformación de la materia” (p.31). El sistema de costos por procesos tiene como objetivo establecer como se determinarán los costos a los procesos productivos y así obtener el costo unitario de cada producto, este sistema es adaptable a las empresas en las cuales los productos terminados requieren de grandes y extensos procesos.

2.3.9.2 Sistema de costos por órdenes de producción

El autor (Reyes, 2008) manifiesta: “En este sistema se expide una orden numerada para la fabricación de determinada cantidad de productos, en la cual se van acumulando los materiales utilizados, la mano de obra directa y los gastos indirectos correspondientes” (p.28). Este sistema de costos es aplicable para las empresas que trabajen bajo órdenes o pedidos que los clientes realizan, además en este se calculan los tres elementos del costo que son Materia Prima, Mano de Obra y los CIF.

2.3.9.2.1 Elementos Sistema de costos por órdenes de producción

- Materia Prima (MP)
- Mano de Obra (MOD)
- Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

2.3.9.2.2 Características del Sistema de costos por órdenes de producción

De acuerdo con (Sinisterra, 2011) las características de este sistema son:

- Es aplicable a empresas cuya producción no es estandarizada.
- A cada orden de trabajo se le asigna un número secuencial que permite identificar la hoja de costos, la cual incluye los tres elementos del costo de producción.
- La hoja de costos de la respectiva orden de trabajo acumula los costos incurridos para elaborar esa orden. La unidad de costeo es la orden de trabajo.
- El costo de los productos terminados se obtiene sumando los costos acumulados en las hojas de costos de las órdenes terminadas.
- El costo de los productos en proceso se obtiene sumando los costos acumulados en las hojas de costos de las órdenes no terminadas.
- Los costos de los materiales directos y mano de obra directa se acumulan en la hoja de costos al valor real.
- Los costos indirectos se acumulan en la hoja de costos valiéndose de mecanismos arbitrarios que implican la predeterminación de una tasa de aplicación de los mismos.
- La diferencia entre los costos indirectos realmente incurridos en el período y los costos indirectos aplicados a las hojas de costos de las órdenes de trabajo

se conoce como variaciones. Estas variaciones no se llevan a las órdenes de trabajo específicas, sino básicamente al costo de ventas.

- Los costos indirectos se ajustan al real para efectos de elaboración y preparación de estados financieros.
- Los costos primos requieren de control especial para su acumulación en la hoja de costos.
- El costo unitario se obtiene dividiendo el costo total de cada orden de trabajo entre el número de unidades terminadas. (pág. 37)

2.3.9.3 Sistema de Costos ABC

El autor (Billene, 1999) en su libro *Análisis de Costos: Un enfoque conceptual para el análisis y control de costos* menciona: “En ABC las actividades se definen usualmente como procesos o procedimientos que originan trabajo” (p.227).

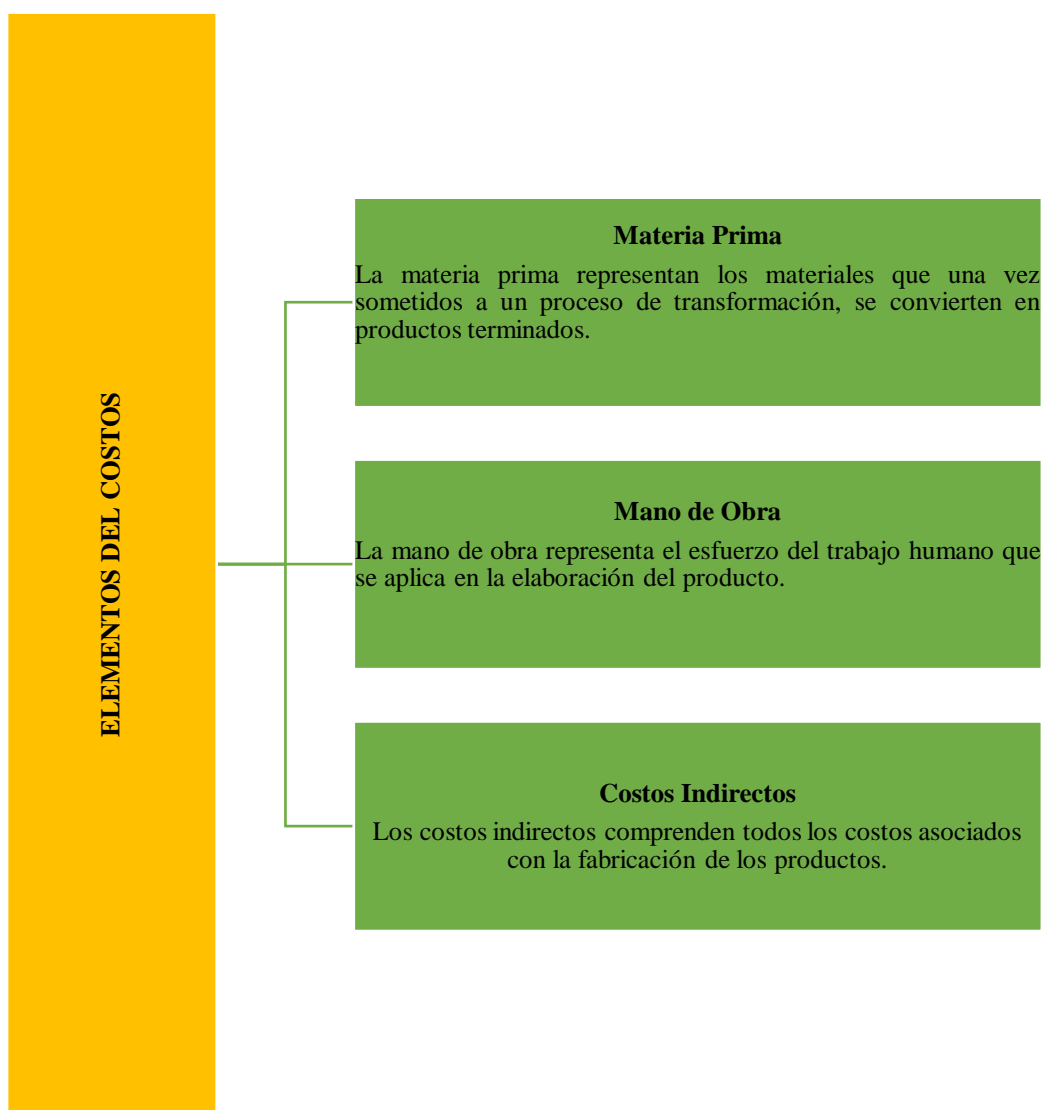
Así también (Laredo, Ferreiro, & López, 2009) manifiesta: “El Método de ABC mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentando en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades”(p.9). Este sistema ABC se establece en dos fases, en la primera fase todos los RECURSOS son consumidos por las ACTIVIDADES y en la segunda fase entran todos los objetivos de los costos aquí entran los clientes, productos aquellos que ejecutan la actividad.

2.3.10 Objetivo de la Contabilidad de Costos

“El objetivo de la contabilidad de costos es transmitir información financiera a la dirección para que esta pueda planificar, evaluar y controlar los recursos, de esta manera lograr la determinación de costos” (Cabrera, 2012). En este sentido, ayuda a proporcionar información con el fin de determinar el costo de venta y así poder calcular si existe pérdidas o ganancias en un período específico, además tiene como propósito analizar e informar lo referente con los costos de la empresa para la adecuada administración interna, el correcto desarrollo y análisis de las funciones de planeación, control y la toma de decisiones.

2.3.11 Elementos del costo

Gráfico 2.2 Elementos del costo

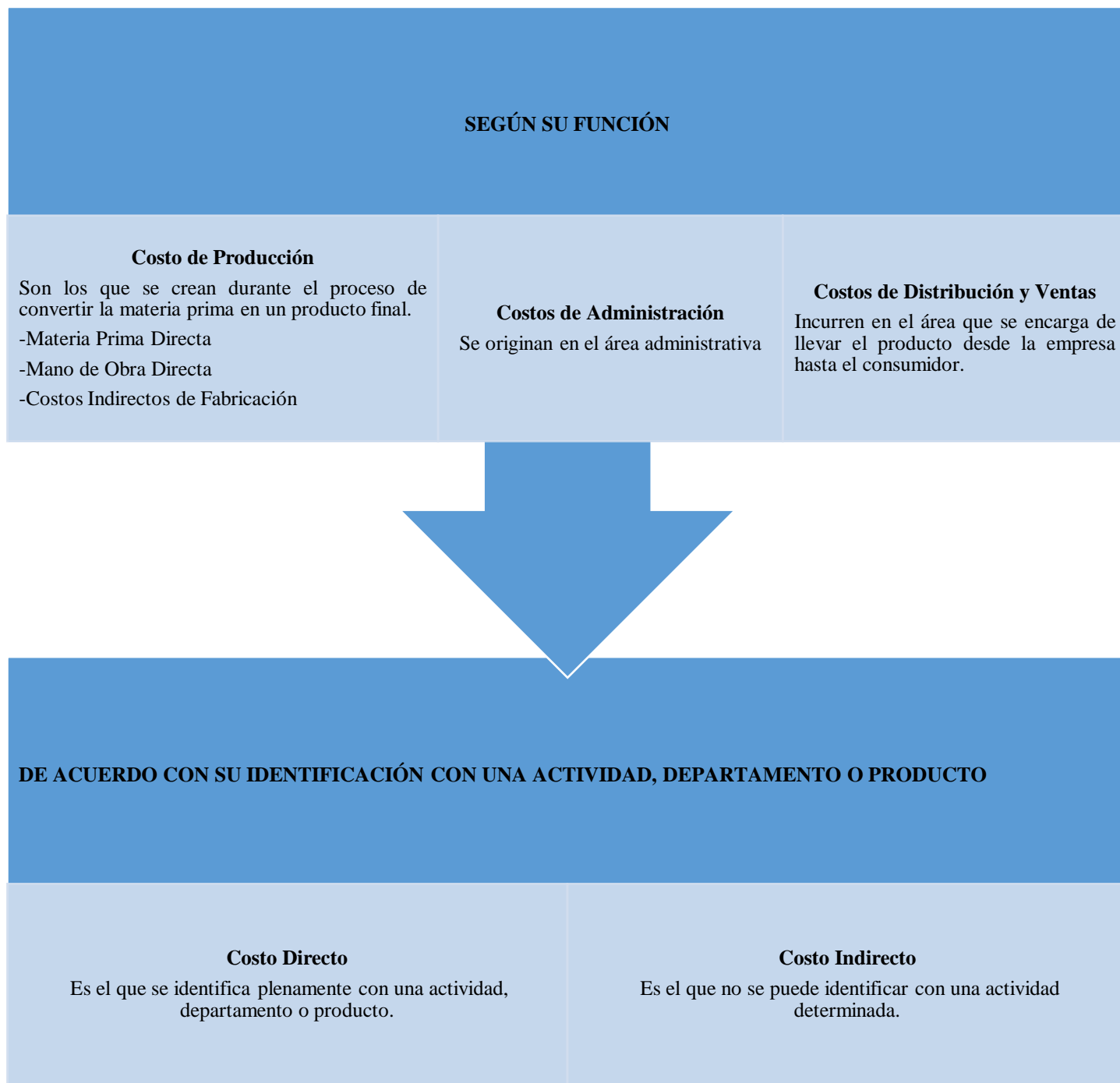


Fuente: (Sinisterra, 2011)

Elaborado por: Lissette Silva

2.3.12 Clasificación de los Costos

Gráfico 2.1 Clasificación de los costos





Fuente: (Rojas, 2007)
Elaborado por: Lissette Silva

2.3.13 Hoja de Costos

Según el autor (Marulanda, 2009) sobre la hoja de costos afirma: “Es un documento que cada empresa elabora internamente de acuerdo a sus necesidades, para registrar allí como mínimo lo relacionado con los tres elementos del costo” (p.17). Este documento es utilizado por las organizaciones ya que permite de una manera resumida obtener los costos de los tres elementos que son: Materia Prima, Mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación cargada a una orden de producción establecida.

2.3.14 Servicios Turísticos y Hoteles

En tal sentido, la generalidad de los estudios se ha enfocado al turismo, con lo cual se coincide con (Guzhnay & Naulaguari, 2013) al conceptualizar que:

Los hoteles están normalmente clasificados en categorías según el grado de *comfort*, posicionamiento, el nivel de servicios que ofrecen y, basado en ello, es importante determinar de la manera más exacta los costos que se generan en cada área de servicio. (p.18)

Para ello, es necesario conocer que los servicios turísticos son un “conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicio planteadas por la composición socioeconómica de una determinada corriente turística” (Ramírez, 2002). Son actividades cuyo propósito es lograr la satisfacción de una necesidad al prestar un servicio al menor costo posible, siendo este aspecto el punto de partida de esta investigación.

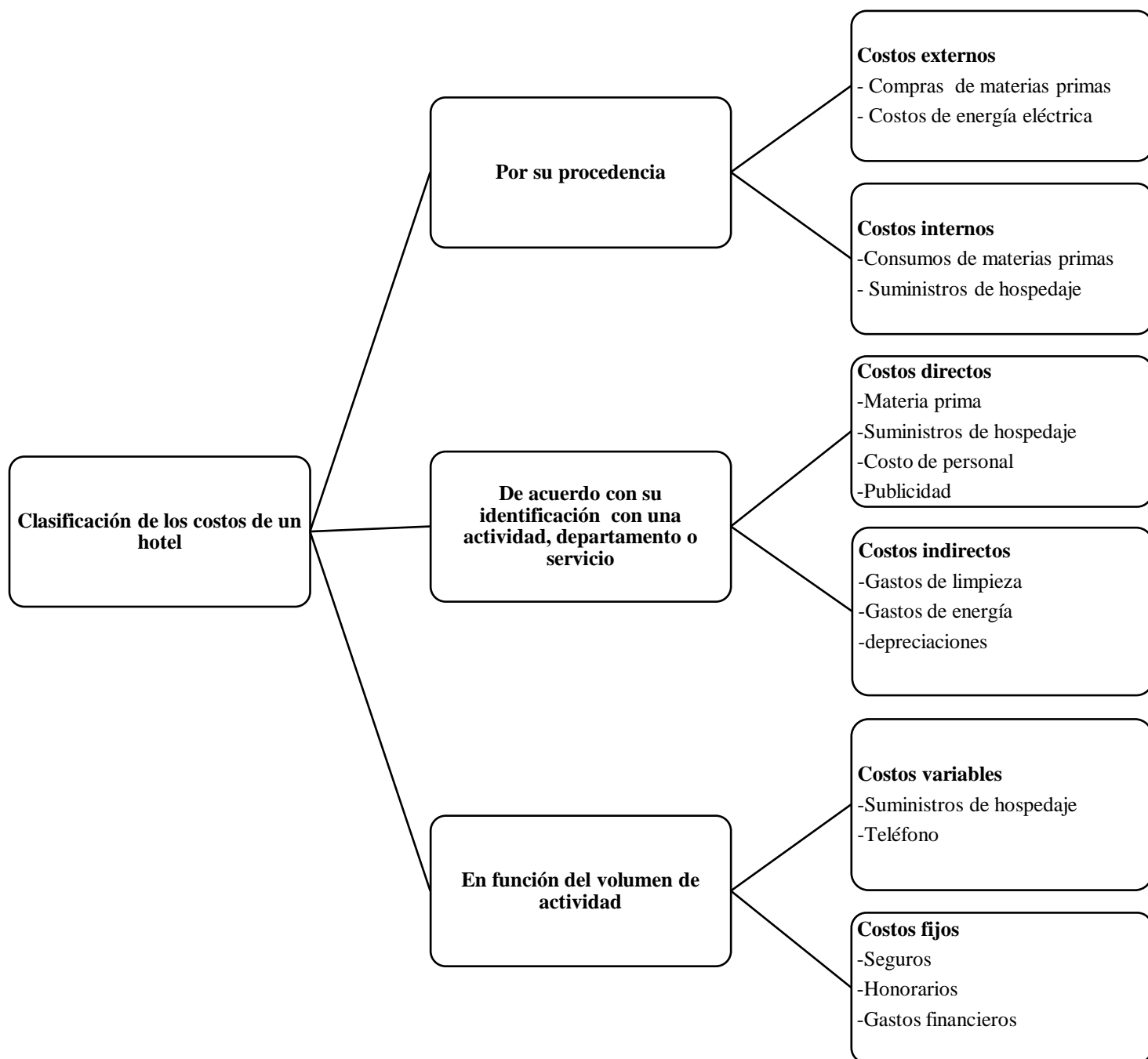
2.3.15 Costo hotelero

El costo de la operación de un hotel, es decir el costo de la producción o prestación de sus servicios puede definirse como la expresión monetaria de los recursos de todo tipo empleados en el proceso de atención a los huéspedes y usuarios de los servicios del hotel; incluye los gastos por concepto de comestibles, bebidas, materiales de todo tipo, combustibles, energía y otros objetos de trabajo consumidos en el proceso, así como los gastos por la remuneración del trabajo, la depreciación de equipos, edificios y otros medios, la promoción y el marketing, el mantenimiento de las instalaciones, los impuestos y otros gastos que se originen como resultado de las actividades que desarrolle la entidad hotelera. (Giménez, 2015)

Los costos hoteleros se determinan en cada área del hotel como el resultado de cada una de ellas, y así saber cuál es el costo por el servicio prestado.

2.3.16 Clasificación de los costos hoteleros

Gráfico 2.3 Clasificación de los costos hoteleros



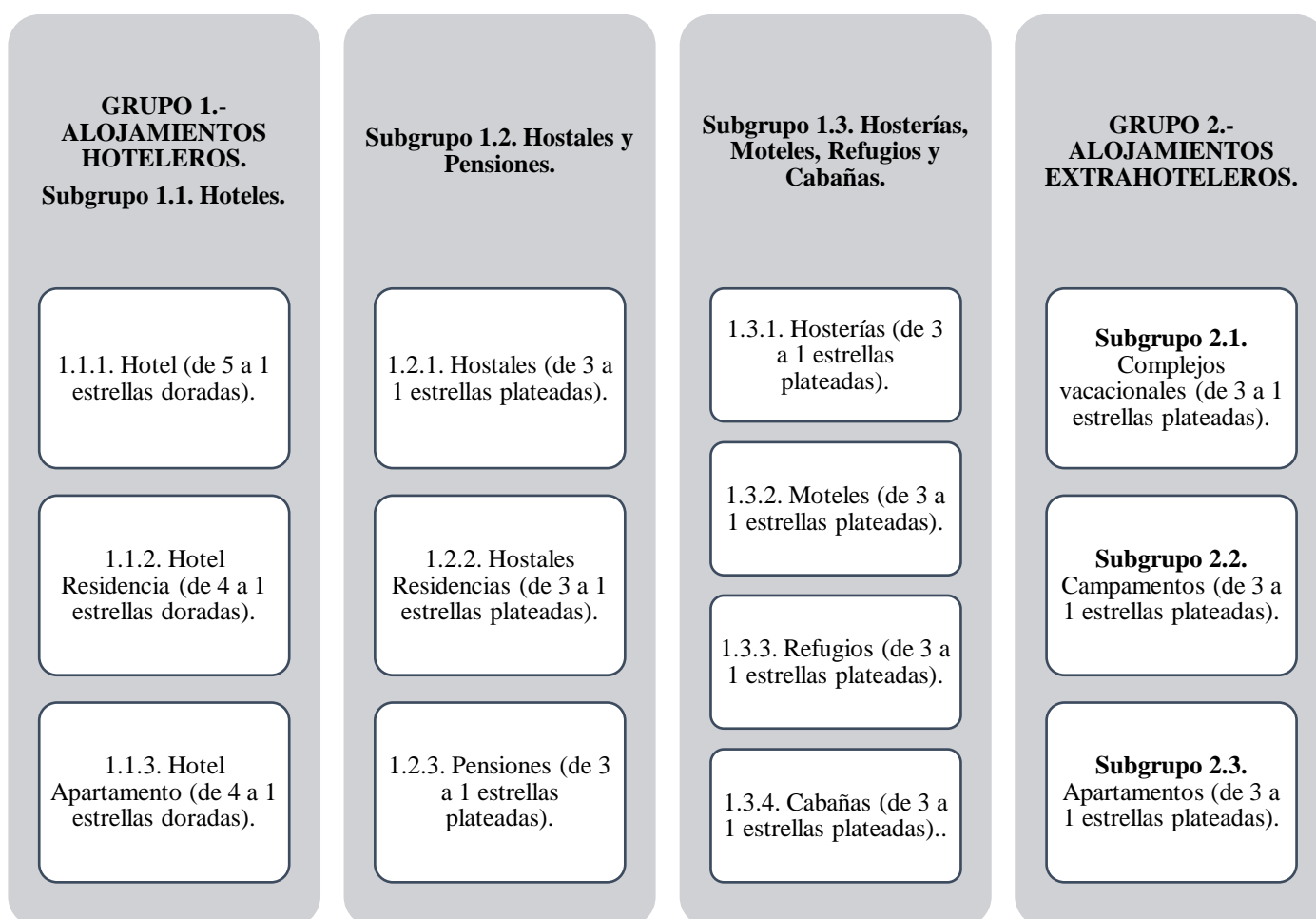
Fuente: (Narro, 2009)

Elaborado por: Lissette Silva

2.3.17 Clasificación del alojamiento

Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos:

Gráfico 2.4 Clasificación del alojamiento



Fuente: (Reglamento general de las actividades turísticas, 2002)

Elaborado por: Lissette Silva

CAPÍTULO III

2. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de la investigación

Para el siguiente trabajo de investigación se utilizan los siguientes enfoques:

- Enfoque cualitativo
- Enfoque cuantitativo

La investigación utiliza el enfoque cualitativo ya que se averiguo las falencias que tiene el Hostal Abarsil, cuyo problema principal es la inexistencia de un sistema de costos para la toma de decisiones adecuadas, mediante este enfoque se puede proponer posibles soluciones al problema de investigación basándose en la recolección de datos e información útil. Además, esta investigación se fundamenta en la realidad de esta manera se obtendrá datos confiables y verídicos, según los autores (Báez & Pérez, 2009) manifiestan: “El objeto del método cualitativo es el conocimiento de la realidad” (p.37). Por lo que se realizó una entrevista a la propietaria del hostel para conocer más a fondo las actividades que realizan dentro del mismo.

También se utiliza un enfoque cuantitativo, según los autores (Hernández Sampieri, Fernández, & Baptista, 2014) mencionan: “el enfoque cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías” (p.4). Mediante este se investiga datos numéricos, por ejemplo: los precios, cantidades, cifras, lo cual se utilizará para la realización del proyecto investigativo.

3.2 Alcances de estudios de Investigación

Los alcances que se emplea en la presente investigación son descriptivos-explicativos, lo cual facilita describir las características fundamentales del problema de estudio, además se utiliza la investigación de campo, ya que se puede tener contacto con el propietario del negocio, lo cual permite la obtención de información real y de esta forma se pueden analizar los costos en el hotel, también se utilizan herramientas importantes, tales como: la entrevista y el análisis documental para profundizar en el comportamiento del fenómeno.

En el libro publicado por (Hernández, Fernández, & Baptista, 2006) afirman que: “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (p.102). Esto quiere decir que este estudio se encarga de medir, evaluar datos sobre diversos conceptos, aspectos del fenómeno a investigar.

De la misma manera, propone que los estudios explicativos van más allá de la descripción de conceptos o fenómenos o del establecimiento de relaciones entre conceptos; es decir, están dirigidos a responder por las causas de los eventos y fenómenos físicos o sociales. Como su nombre lo indica, su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta, o por qué se relacionan dos o más variables. (Hernández, 2006)

Esta investigación tiene como propósito establecer el por qué y el para que, de un fenómeno de estudio, además busca establecer algunas causas del fenómeno y lograr la comprensión o entendimiento.

3.3 Modalidad de la Investigación

Esta investigación se apoya en las modalidades de campo, bibliográfica y documental.

3.3.1 de Campo

El autor (Elizondo, 2002) manifiesta que la investigación de campo “Es la que se efectúa en el lugar y tiempo en que ocurren los fenómenos objeto del estudio. En este caso, el investigador entra en contacto directo con la realidad explorada” (p. 23). Este tipo de investigación es importante para la recolección de la información además se tiene conocimiento directo de la información de la empresa.

En el presente trabajo investigativo se utilizó la investigación de campo ya que se realiza directamente en el Hostal Abarsil en Baños de Agua Santa en las calles Av. Amazonas y Juan León Mera, observando la realidad en el manejo de la misma.

3.3.2 Documental

Según (Behar, 2008) la investigación documental es:

La que se realiza, como su nombre lo indica, apoyándose en fuentes de carácter documental, esto es, en documentos de cualquier especie. Como subtipos de esta investigación encontramos la investigación bibliográfica, la hemerográfica y la archivística; la primera se basa en la consulta de libros, la segunda en artículos o ensayos de revistas y periódicos y la tercera en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes, etcétera. (pp. 20-21)

En este trabajo de investigación se aplica la investigación bibliográfica porque se utilizan información de libros, revistas, internet y otras fuentes bibliográficas que se

consultaran con la ayuda de la biblioteca de la PUCESA, relacionadas a Sistema de Costos, Análisis de Costos, Precio de venta.

3.3.3 Bibliográfica

Esta investigación se basa principalmente en la recolección de la información en documentos formales con los cuales realizamos la fundamentación de la investigación con los aportes de varios autores.

En la investigación que se está realizando se usa esta investigación bibliográfica ya que se lee y analiza los criterios de varios autores sobre el tema a realizar, para luego personalmente dar un criterio del mismo.

3.4. Métodos y Técnicas de investigación

3.4.1. Método Inductivo-Deductivo

En esta investigación se utilizó este método ya que se explica detallada y claramente el tema que se está investigando, de la misma manera a partir de la realización de un análisis se establecerán posibles soluciones proponiendo a los dueños del Hostal instrumentos necesarios que les ayude a tomar decisiones adecuadas.

3.4.2. Técnicas de investigación

En el presente trabajo de investigación como técnica se utilizó la entrevista ya que nos facilita la obtención de información verbal, a través de algunas preguntas que establece la persona que está realizando la investigación.

3.4.3. Instrumentos de investigación

Para la presente investigación se utilizó la entrevista misma que se realiza tanto al dueño del Hostal como a los empleados. La entrevista consiste en algunas preguntas abiertas en donde los encuestados den a conocer su punto de vista.

3.4.4. Entrevista

El autor (Arias, 2004) manifiesta que “El guión de entrevista es una técnica de recolección de información a partir de un formato previamente elaborado, el cual deberá ser respondido en forma escrita por el informante” (p.35). La entrevista está dirigida a personas involucradas en el proceso de la administración del negocio y su procesamiento se hace bajo el fundamento de un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo), que permiten la obtención de aportes al avance del conocimiento.

3.4.5 Encuesta

En la investigación realizada no se utiliza encuesta ya se va a analizar los costos para el establecimiento del precio de venta al público por lo que no se puede hacer preguntas a los empleados ya que ellos desconocen del mismo, por tal motivo, solo se realiza una entrevista a la propietaria para que nos dé a conocer como se manejan los costos.

3.5 Población y muestra

3.5.1. Población

Según (Icart, Fuentelsaz, & Pulpón, 2006) “Es el conjunto de individuos que tienen ciertas características o propiedades que son las que se desea estudiar” (p.55)

El presente trabajo de investigación se realiza en el Hostal Abarsil, esta empresa hotelera se encuentra ubicada en el cantón Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua en la Av. Amazonas y Juan León Mera. Las personas que colaboran en esta empresa serán la población ya que son miembros de la misma, los cuales se detalla a continuación:

Tabla 3.1 Población

N°	NOMBRE	CARGO
1	Gabriela Abarca	GERENTE /RECEPCIONISTA
2	Martha Chugcho	CAMARERA
3	Judith Pérez	CAMARERA
4	Luis Paredes	GUARDIA
5	Cinthia Pérez	COCINERA
6	Diana Aponte	MESERA

Fuente: Registro Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

3.5.2. Muestra

Se coincide con (Hernández Sampieri, 2014) cuando manifiesta que “La muestra es el grupo de individuos que realmente se estudiarán, es un subconjunto de la población” (p.55). La muestra se establece cuando es imposible medir a toda la población.

En este trabajo de investigación no es necesario calcular la muestra, ya que la entrevista se lo realizara simplemente a los trabajadores que colaboran en la empresa.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Análisis e Interpretación de resultados

ENTREVISTA

La información es muy importante en esta investigación, por lo que se realiza una entrevista a la Gerente-Propietaria de Hostal Abarsil, la Ing. Gabriela Abarca Silva quien tiene conocimiento en el sector hotelero, por lo que le desarrollamos variadas preguntas acorde a las actividades y manejo que se realiza en dicha empresa hotelera, sin embargo esta información nos ayudara para el desarrollo de la propuesta que se verá enfocada en analizar los costos hoteleros y saber exactamente el costo final, lo que ayudara a que la empresa surja en el futuro.

Nombre: Gabriela Abarca Silva

Cargo: Administradora/Recepcionista

PREGUNTA 1:

¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en el Hostal Abarsil?

0 – 1	
1 – 2	
2 – 3	
3 – 4	
5 o mas	x

PREGUNTA 2:

¿Cuáles son las principales actividades que usted desarrolla dentro del Hostal Abarsil?

La principal actividad que realizo es la administración eficaz y eficiente del hostel, esto quiere decir que, controlo tanto al personal que labora en el mismo, que desarrollen su trabajo correctamente y también observo que cumplan con todas las necesidades diarias del hostel, ya sea en limpieza, atención al cliente y reservaciones, además yo mismo llevo la contabilidad del hostel cada mes.

PREGUNTA 3:

¿Cuáles son los servicios hoteleros que presta la empresa?

El hostel brinda el servicio de Hospedaje las 24 horas, alimentación acorde al gusto de cada cliente ya sea desayuno, platos a la carta, además preparamos los platos típicos de la ciudad de Baños de Agua Santa.

PREGUNTA 4:

¿Cómo se determina el precio de venta de los servicios hoteleros?

El precio de venta lo mantenemos según lo impuesto por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Baños de Agua Santa, ya que, dicha institución tiene colocado precios según las categorías hoteleras, cabe recalcar que también el precio de venta al público en cuestión de servicios está relacionado con la materia prima y mano de obra para realizar costo beneficio en base a las necesidades de nuestros clientes.

PREGUNTA 5:

¿Considera usted que el precio de venta de los servicios hoteleros debe hacerse de forma técnica?

Por supuesto es de gran importancia que el precio se calcule de manera técnica más no empíricamente porque podría bajar la rentabilidad del mismo y no tener ningún tipo de ingreso económico lo que llevaría a la quiebra del hostal.

PREGUNTA 6:

¿Conoce usted si el Hostal Abarsil cuenta con un sistema de costos?

El hostal no cuenta con ningún sistema de costos, por tal motivo los procesos de costo beneficio lo realizamos de manera empírica.

PREGUNTA 7:

¿Conoce usted sobre los sistemas de costos que se pueden utilizar dentro del Hostal?

No tenemos conocimiento de los sistemas de costos que pueda el hostal manejar, pero si existiera un sistema adecuando lo implementaríamos para de esta manera calcular los costos y fijar un precio adecuado acorde a lo que el hostal ofrece.

PREGUNTA 8:

¿Cuál es el número de trabajadores que tiene el hostal?

Abarsil cuenta con 6 trabajadores detallada de la siguiente manera: 2 camareras, 1 guardia, mi persona como recepcionista y administradora del mismo, 1 mesera y una cocinera.

PREGUNTA 9:

¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de hospedaje?

Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos de fabricación
Suministros hoteleros	Recepcionista	Energía eléctrica
Menaje	Camareras	Teléfono
	Guardia	internet
		Impuestos y contribuciones

PREGUNTA 10:

¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de Restaurante?

Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos de fabricación
Materiales que se utilizan para la realización del menú.	Cocinera	Energía eléctrica
	Mesera	Teléfono
		Impuestos

RESULTADOS FINALES

Aplicadas las entrevistas se llegó en resumen a la siguiente información:

NOMBRE DE LA EMPRESA	Hostal Abarsil
DIRECCIÓN	Av. Amazonas y Juan León Mera Cantón Baños de Agua Santa
NUMERO DE TRABAJADORES	6
CUENTA CON UN SISTEMA DE COSTO	NO
PRODUCTOS O SERVICIOS	Hospedaje Restaurante

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA

5.1 Tema de la investigación

“DETERMINACIÓN DE COSTOS DE LOS SERVICIOS HOTELEROS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR”

5.2 Institución

Hostal Abarsil

5.3 Datos Informativos

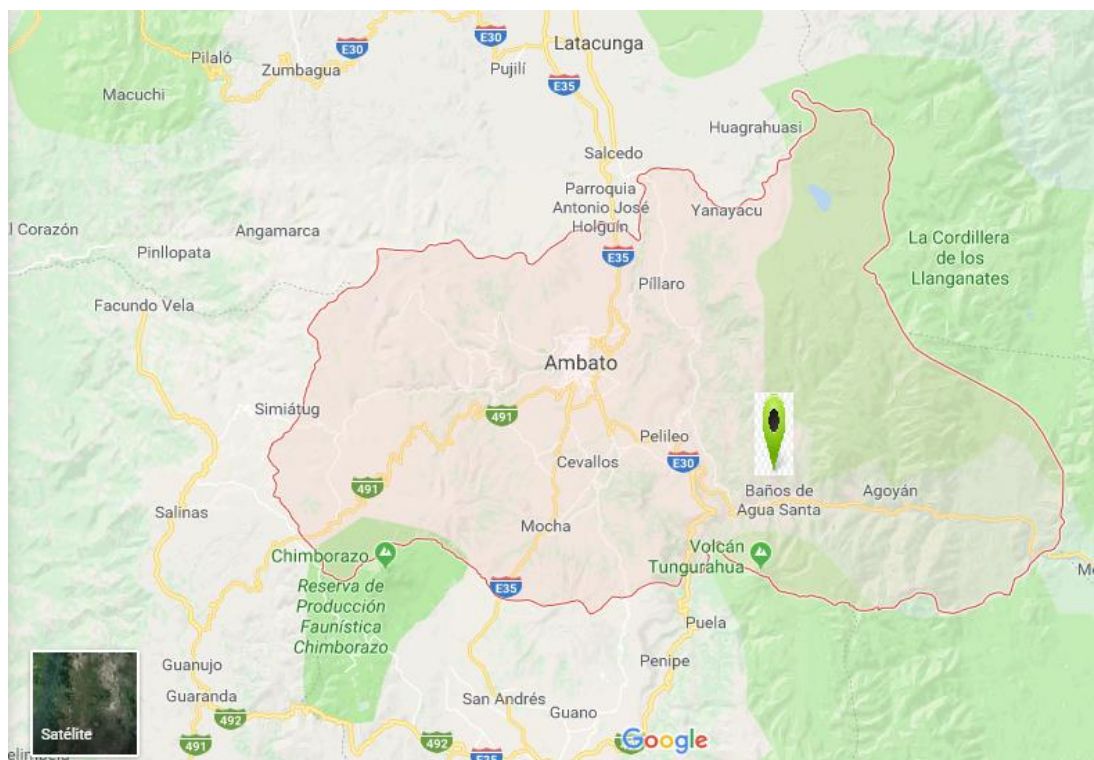
5.3.1 Datos Informativos de la Empresa

- **Dirección:** Av. Amazonas y Juan León Mera
- **Teléfono:** 03 2741 447

5.4 Localización

5.4.1 Localización de la Empresa

El hostal Abarsil se encuentra ubicado en la Provincia de Tungurahua cantón de Baños de Agua Santa.

Gráfico 5.1 Localización

Fuente: Google Maps
Elaborado por: Lissette Silva

Gráfico 5.2 Mapa de ubicación del hostel

Fuente: Google Maps
Elaborado por: Lissette Silva

5.5 Tiempo para la ejecución

Primer Semestre del año 2018

5.6 Equipo de ejecución

Tabla 5.1 Equipo de ejecución

N	NOMBRE	CARGO
1	Ing. Gabriela Abarca	PROPIETARIA
2	Lisette Silva	INVESTIGADOR(A)
3	Dr. José Luis Viteri	TUTOR

Fuente: Hostal Abarsil (2018)

Elaborado por: Lisette Silva

5.7 Capacidad Hotelera

En la actualidad el hostal Abarsil cuenta con 13 habitaciones para la prestación del servicio de hospedaje, y la capacidad del hostal es para 42 personas.

Tabla 5.2 Capacidad hotelera en Abarsil

CANTIDAD DE HABITACIONES	TIPO DE HABITACIONES	PERSONAS EN CADA UNA DE LAS HABITACIONES	TOTAL DE PERSONAS EN CADA TIPO DE HABITACIÓN
8	Matrimoniales	2	16
2	Cuádruples	4	8
3	Séxtuples	6	18
13			42

Fuente: Hostal Abarsil (2018)

Elaborado por: Lisette Silva

5.8 Capacidad del Restaurante

El restaurante tiene una capacidad para 64 personas, por lo que en el mismo existe:

Tabla 5.3 Capacidad Restaurante

CANTIDAD DE MESAS	PERSONAS EN CADA MESA	TOTAL DE PERSONAS
16	4	64

Fuente: Hostal Abarsil (2018)

Elaborado por: Lissette Silva

5.9 Antecedentes

5.9.1 Reseña Histórica

La ciudad de Baños de Agua Santa es considerada como un centro turístico de gran importancia dentro del país, es por ello, que tiene una gran acogida de turistas tanto extranjeros como nacionales, por tal motivo la Ing. Gabriela Abarca Silva se motivó en la realización de un hostel ya que el servicio de hospedaje es muy rentable en esta ciudad.

Y así existió Abarsil, que inició sus actividades hoteleras en el 2012, esta empresa fue creada desde cero por su propietaria, el mayor compromiso de esta empresa es que sus clientes se sientan como en casa, en un ambiente hogareño, brindándoles una atención de primera, ya que, ellos son lo primordial. El hostel tiene el nombre de “ABARSIL” se lo puso en honor a sus dos apellidos (ABAR) de Abarca y (SIL) de Silva.

Al principio Abarsil inició sus actividades simplemente de hospedaje y al transcurrir los meses la propietaria se dio cuenta que lo que también tenía que implementar el servicio de restaurant, ya que los clientes a más de ver su comodidad también requieren de un servicio de alimentación.

En la actualidad los servicios que brinda Abarsil son: TV por cable, baño privado, útiles de aseo personal, garage, recepción las 24h, información turística, alimentación opcional: desayunos o platos típicos de baños.

5.9.2 Antecedentes de la propuesta

La presente investigación da a conocer que en la actualidad el Hostal Abarsil no cuenta con un sistema adecuado para calcular los costos de los servicios que ofrece el mismo, por lo que a la administración no le permite tener un enfoque real del valor que deben cobrar por los servicios, así como también de la utilidad financiera al final de un periodo.

En esta investigación se pudo fijar que no existe un adecuado manejo de los elementos del costo ya que se valora empíricamente el costo del servicio desconociendo el valor de la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, por lo que no se tiene resultados económicos confiables del costo hotelero.

La investigación se realizará con el propósito de establecer el costo final que se tiene que cobrar por el servicio hotelero. Al conocer todo lo referente a Sistema de Costos por Ordenes de Producción se podrá puntualizar el costo real del servicio y por ende sacar establecer el precio real que refleje en márgenes de utilidad en beneficio para el hostal.

La administración de esta empresa hotelera se ha mantenido con información empírica, por lo que se pretende que este proyecto se pueda aplicar en un futuro.

5.9.3 Justificación

En el hostel Abarsil de la ciudad de Baños no hay un adecuado sistema de costos que le permita establecer el precio de venta por los servicios hoteleros, por lo que puede ocasionar un riesgo en la rentabilidad del mismo.

El sistema de costos por órdenes de producción es aplicable al hostel Abarsil porque este sistema permite analizar los costos de los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que incurren en la prestación del servicio y de la misma manera ayude al buen manejo de los costos del hostel.

Al aplicar el sistema de costos por órdenes de producción en el hostel es de gran importancia porque permitirá a la propietaria a obtener información confiable, eficaz y real para establecer el costo del servicio, esta propuesta de la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción se justifica para ayudar en la toma de decisiones a la gerencia y así establecer el costo de los servicios hoteleros.

5.10 Objetivos

5.10.1 Objetivo General

Establecer los costos de los servicios que ofrece el Hostel Abarsil, para la acertada toma de decisiones en la fijación del precio de venta al consumidor.

5.10.2 Objetivos Específicos

- Determinar de los costos de los servicios de restaurante y hospedaje que presta el hostel, por medio de un análisis costos, para fijar los precios adecuados.
- Desarrollar el modelo de fijación de precios, utilizando los parámetros del mercado hotelero y los costos establecidos.

- Establecer el modelo de gestión de costos a aplicarse en el hostel Abarsil para una adecuada toma de decisiones.

5.11 Desarrollo de la propuesta

5.11.1 Selección del sistema de costos

Durante el desarrollo de la investigación para la aplicación de un sistema de costos en el Hostel Abarsil, dan como mejor opción la utilización de un sistema de costos por órdenes de producción.

El sistema de costos por órdenes de producción es adaptable ya que, este permite desarrollar, interpretar y analizar los costos de materia prima(MP), mano de obra(MO), y los costos indirectos de fabricación (CIF), que se utilizan para la prestación del servicio, y así se puede obtener los costos unitarios y totales del hostel tanto en la sección de hospedaje como en la del restaurante.

5.11.2 Documentos necesarios para la ejecución

5.11.2.1 Hoja de Costos

Se establece un formato de hoja de costos para el Hostel Abarsil ya que el mismo no tiene diseñado, es decir, carece de un formato establecido, la hoja de costos se crea con el fin de llevar un buen control del proceso, en este documento se establece los costos de cada una de las ordenes de producción que se efectúen y así sacar el precio unitario de cada una de ellas.

La misma que debe contener lo siguiente:

- Nombre de la empresa
- Fecha

- Sección (Hospedaje o Restaurante)
- Detalle de los costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

Gráfico 5.3 Hoja de Costos

 HOJA DE COSTOS MES.....			
SECCIÓN:			
SERVICIO:			
MATERIA PRIMA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
MANO DE OBRA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
COSTOS INDIRECTOS			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
TOTAL			
TOTAL POR SERVICIO			

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.11.2.2 Materia Prima

La materia prima se conceptualiza como el material que se utiliza para poder obtener el producto final. Existe materia prima directa y materia prima indirecta.

Materia prima directa: es la que identificamos fácilmente en el producto.

Materia prima indirecta: es la que no identificamos fácilmente con los productos terminados.

Gráfico 5.5 Tarjeta Kardex

HOSTAL ABARSIL										
HOSTAL ABARSIL										
TARJETA KARDEX DE MATERIA PRIMA										
ARTÍCULO.....										
MÉTODO.....										
UNIDAD.....										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL


Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.11.2.3 Mano de obra

La mano de obra es fundamental para todas las empresas ya que es un elemento necesario para el funcionamiento de cada una de ellas, personas que prestan sus servicios a cambio de un sueldo, lo que se encuentra determinado en el rol de pagos que es un documento realizado por todas las empresas para llevar una información adecuada de los pagos que se realiza a los trabajadores por prestar sus servicios en las mismas, este documento es un respaldo que tiene el empleador.

Gráfico 5.6 Control de asistencia

 CONTROL DE ASISTENCIA						
FECHA	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.12 Recolección de Información

Para la determinación de los costos del hostel Abarsil se ha recopilado datos acertados para la aplicación de un sistema de costos, información que corresponde al mes de Abril del 2018. En las siguientes hojas de costos detallamos los costos y gastos incurridos en ese mes tanto en la sección de hospedaje como de la sección de restaurante.

Tabla 5.4 Hoja de costos Hospedaje (Recolección de información)



HOSTAL ABARSIL

HOJA DE COSTOS HOSPEDAJE

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA DIRECTA				CIF			
Concepto	Cantidad	V. Unit	V. Total	Concepto	Cantidad	V. Unit	V. Total	Concepto	Cantidad	V. Unit	V. Total
MES: abr-18				CLIENTES:							
DESCRIPCIÓN DE LA ORDEN:				VALOR TOTAL:				3661,69			
				CAMARERA	2	509,38	1018,76	ADMINISTRADORA/RECEPCIONISTA	1	650,32	650,32
								GUARDIA	1	514,32	514,32
								SERVICIOS BÁSICOS			
								ENERGÍA ELÉCTRICA	1	100,00	100,00
								AGUA	1	50,00	50,00
								TELÉFONO	1	40,00	40,00
								INTERNET Y TV CABLE	1	67,00	67,00
								SUMINISTROS HOSPEDAJE	1	225,50	225,50
								INSUMOS DE LIMPIEZA DE HOSPEDAJE	1	30,00	30,00
								PERIÓDICOS Y REVISTAS	1	20,00	20,00
								CERTIFICADO DE FUNCIONAMIENTO	1	200,00	16,67
								DECLARACIÓN IMPUESTO	1	150,00	150,00
								PERMISO BOMBEROS	1	0,00	0,00
								PREDIO URBANO	1	55,00	4,58
								CONTRIBUCIONES ESPECIALES DE MEJORA	1	233,00	19,42
								PATENTES MUNICIPALES	1	70,00	5,83
								PERMISO MINISTERIO SALUD O ARSA	1	120,00	10,00
								DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	1	438,11	438,11
								DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	12,50	12,50
								DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	79,36	79,36
								DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	1	171,45	171,45
								DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	37,88	37,88
Total		0	0,00	Total		509,37847	1018,757	Total		2099,793	2642,93
M.P.		0,00	M.O.	1018,756933		CIF.		2642,93	TOTAL.		3661,69

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.5 Hoja de costos Restaurante (Recolección de información)



HOSTAL ABARSIL

HOJA DE COSTOS RESTAURANTE

MES: abr-18				CLIENTES:								
DESCRIPCIÓN DE LA ORDEN:				VALOR TOTAL				1746,40				
MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA				CIF				
Material	Cantidad	V. Unit	V. Total	Concepto	Cantidad	V. Unit	V. Total	Material	Cantidad	V. Unit	V. Total	
				COCINERA	1	526,69	526,69	SERVICIOS BÁSICOS				
				MESERA	1	526,69	526,69	ENERGÍA ELÉCTRICA	1	25,00	25,00	
								AGUA	1	65,00	65,00	
								TELÉFONO	1	10,00	10,00	
								INTERNET Y TV CABLE	1	19,00	19,00	
								INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	1	57,00	57,00	
								SUMINISTRO DE RESTAURANTE	1	126,75	126,75	
								CERTIFICADO DE FUNCIONAMIENTO	1	150	12,50	
								DECLARACIÓN IMPUESTO	1	180	180,00	
								PERMISO BOMBEROS	0	0	0,00	
								PREDIO URBANO	1	20	1,67	
								CONTRIBUCIONES ESPECIALES DE MEJORA	1	67	5,58	
								PATENTES MUNICIPALES(ARTESANA CHEF DE COCINA)	1	0,4	0,03	
								PERMISO MINISTERIO SALUD O ARSA	1	60	5,00	
								DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	1	124,39	124,39	
								DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	10,00	10,00	
								DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	7,23	7,23	
								DEPRECIACIÓN MENAJE DE RESTAURANTE	1	41,63	41,63	
								DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	2,25	2,25	
Total		0,00	0,00	Total		1053,3733	1053,3733	Total		965,65	693,03	
M.P.		0,00	M.O.	1053,373333		CIF.		693,03	TOTAL.		1746,40	

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.13 Cálculo de los factores de Distribución

5.13.1 Materia Prima

El hostel Abarsil es una empresa de servicios por lo que no posee un control de materiales, en la sección de hospedaje, ya que, no fabrica nada, sin embargo, existe la sección de restaurante este si produce es decir se somete a transformación hasta alcanzar un producto final, por lo que se puede identificar la materia prima.

Sección de Restaurante

Para esta sección se ha seleccionado los 3 platos más vendidos los cuales son: desayuno continental y dos platos típicos de la ciudad de Baños que son llapingacho y librillo. Para cada plato se detalla los ingredientes y las cantidades que se utilizan para la realización de ellos.

Además, se detalla el precio de venta de cada uno de los platos y el aproximando de platos que se venden al mes.

MENÚ 1 DESAYUNO CONTINENTAL

PLATO:	DESAYUNO CONTINENTAL
PRECIO:	2,75
PLATOS AL MES:	855

Tabla 5.6 Materia Prima Desayuno Continental

MATERIALES	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TABLETAS DE CHOCOLATE	43	LIBRAS	2,25	96,19
PAN	855	UNIDADES	0,15	128,25
MORTADELA	30	LIBRAS	2,5	75,00
HUEVOS	855	UNIDADES	0,12	102,60
NARANJA	900	UNIDADES	0,10	90,00
AZÚCAR	25	UNIDADES	1,95	48,75
LECHE	171	LITROS	0,65	111,15
SAL	2	UNIDADES	0,95	1,90
TOTAL				653,84
COSTO POR PLATO				0,76

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

MENÚ 2 LLAPINGACHO

PLATO:	LLAPINGACHO
PRECIO:	3,50
PLATOS AL MES:	450

Tabla 5.7 Materia Prima Llapingacho

MATERIALES	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PAPAS	500	KG	0,2	100
HUEVOS	450	UNIDADES	0,11	49,5
ACEITE	50	LITROS	1,12	56
QUESO	10	UNIDAD	2,5	25
CHORIZO	75	LIBRAS	2,5	187,5
LECHUGA	30	UNIDAD	0,3	9
TOMATE	350	UNIDADES	0,14	50
CEBOLLA	200	KG	0,3	60
AGUACATE	90	UNIDADES	0,2	18
SAL	7	UNIDADES	1,00	7
TOTAL				562
COSTO POR PLATO				1,25

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

MENÚ 3 LIBRILLO

PLATO:	LIBRILLO
PRECIO:	3,00
PLATOS AL MES:	900

Tabla 5.8 Materia Prima Librillo

MATERIALES	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LIBRILLO	150	LIBRA	3,00	450
CEBOLLA	300	UNIDADES	0,05	15
MANÍ	45	LIBRAS	2	90
SAL	15	UNIDAD	1	15
LECHE	45	LITROS	0,6	27
AJO	10	LIBRAS	2,5	25
ARROZ	300	KG	0,5	150
ACEITE	75	LITROS	1,12	84
PAPAS	300	KG	0,2	60
LECHUGA	50	UNIDADES	0,3	15
ORÉGANO	3	LIBRAS	2,25	6,75
TOTAL				937,75
COSTO POR PLATO				1,04

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.13.2 Mano de Obra

Son las actividades que los colaboradores prestan en el hostel, con el objetivo que este marche bien y oferte un servicio de primera línea para los clientes, ellos tienen el derecho de recibir una remuneración, beneficios sociales y horas extras.

La jornada de trabajo es de lunes a viernes desempeñando un horario de 8 horas diarias y 40 horas semanales, según establece el Art. 47 del Código de trabajo vigente.

Sección Hospedaje

En esta sección de hospedaje el cálculo de mano de obra se determinó mediante los metros cuadrados de las 13 habitaciones, aplicando la fórmula de tasa predeterminada, donde se calcula el total del personal que labora en las habitaciones dividido para los metros cuadrados de las habitaciones que tiene el hostel, este cálculo se realizó de esta manera ya que se creyó conveniente para calcular los costos de mano de obra en esta área.

$$\text{TASA PREDETERMINADA} = \frac{\text{TOTAL MANO DE OBRA}}{\text{TOTAL M2}}$$

TOTAL MO	1018,76	3,21374427	MENSUAL
TOTAL M2	317	0,10712481	DIARIO

Tabla 5.9 Mano de obra hospedaje

HOSPEDAJE			
TRABAJADORES	N°	REMUNERACIÓN	TOTAL MO
CAMARERAS	2	509,38	1018,76
TOTAL	2	509,38	1018,76

Fuente: Hostel Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.10 Cálculo Mano de obra hospedaje

HABITACIÓN	N° HABITACIONES	M2	TOTAL M2	TASA DIARIA	COSTO TOTAL POR M2 DIARIO	TOTAL MO POR C/D HABITACIÓN DIARIO	TOTAL MO POR C/D HABITACIÓN MENSUAL
MATRIMONIAL	8	20	160	0,10712481	17,14	2,14	514,20
CUADRUPLE	2	26	52	0,10712481	5,57	2,79	167,11
SEXTUPLE	3	35	105	0,10712481	11,25	3,75	337,44
	13	81	317		33,96	8,68	1018,76

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Sección Restaurante

En el servicio de restaurante hay una cocinera y una mesera, de igual manera para el servicio de restaurante los empleados tienen la obligación a recibir una remuneración, beneficios sociales y horas extras.

Para obtener el costo de mano de obra, dividimos el total de la mano de obra para el total de minutos trabajados, dando como resultado la tasa para cada plato.

$$\text{TASA PREDETERMINADA} = \frac{\text{COSTO MANO DE OBRA}}{\text{TOTAL MINUTOS TRABAJADOS}}$$

MOD	1053,37	0,03657546
TOTAL MINUTOS TRABAJADOS	28800	

Tabla 5.11 Mano de obra restaurante

RESTAURANTE			
TRABAJADORES	N°	REMUNERACIÓN	TOTAL
COCINERA	1	526,69	526,69
MESERA	1	526,69	526,69
TOTAL	2	1053,37	1053,37

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.12 Cálculo de Mano de obra restaurante

CARGO	DIA TRABAJADO	HORAS POR DIA	TOTAL HORA TRABAJADA	MINUTOS POR HORA	MINUTOS TRABAJADOS
COCINERA	30	8	240	60	14400
MESERA	30	8	240	60	14400
TOTAL	60	16	480	120	28800

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.13 Cálculo de Mano de obra para cada menú

MENU	TIEMPO EN MINUTOS	COSTO MOD POR MINUTO	COSTO POR PLATO	PEDIDOS DEL MES	TIEMPO EN MINUTO POR PEDIDOS AL MES
DESAYUNO CONTINETAL (HERVIR LECHE, SERVIR)	10	0,036575463	0,37	855	8550
LLAPINGACHO (FREIR TORTILLAS, CHORIZO, HUEVO)	15	0,036575463	0,55	450	6750
LIBRILLO (HACER LIBRILLO, FREIR TORTILLAS, SERVIR)	15	0,036575463	0,55	900	13500
TOTAL			1,46		28800

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.13.3 Costos Indirectos

A más de obtener los cálculos de la materia prima, mano de obra, debemos obtener el CIF que es el costo que no es identificado directamente en el servicio.

Sección Hospedaje

Para el cálculo de los costos indirectos del servicio de hospedaje se divide el valor de los costos indirectos de cada uno ellos, para el total de M2 de las 13 habitaciones, ese resultado se multiplica por los M2 de cada habitación y se divide para los días trabajados, así se obtiene como resultado el costo diario por metro cuadrado para cada una de las habitaciones.

Tabla 5.14 Cálculo costos indirectos habitación matrimonial

MATRIMONIAL							
CIF	VALOR	TOTAL M2 HABITACIONES	VALOR/TOTAL M2 HABITACIONES	M2 HABITACIÓN MATRIMONIAL	TOTAL	DIAS TRABAJADOS	COSTO DIARIO
RECEPCIONISTA	650,32	317	2,05	20	41,03	30	1,37
GUARDIA	514,32	317	1,62	20	32,45	30	1,08
SERVICIOS BÁSICOS	257,00	317	0,81	20	16,21	30	0,54
SUMINISTROS HOSPEDAJE	225,50	317	0,71	20	14,23	30	0,47
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA HOSPEDAJE	30,00	317	0,09	20	1,89	30	0,06
PERIÓDICOS Y REVISTAS	20,00	317	0,06	20	1,26	30	0,04
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	206,50	317	0,65	20	13,03	30	0,43
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	438,11	317	1,38	20	27,64	30	0,92
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	12,50	317	0,04	20	0,79	30	0,03
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	79,36	317	0,25	20	5,01	30	0,17
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	171,45	317	0,54	20	10,82	30	0,36
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	37,88	317	0,12	20	2,39	30	0,08
TOTAL							5,56

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.15 Cálculo costos indirectos habitación cuádruple

CUÁDRUPLE							
CIF	VALOR	TOTAL M2 HABITACIONES	VALOR/TOTAL M2 HABITACIONES	M2 HABITACION MATRIMONIAL	TOTAL	DIAS TRABAJADOS	COSTO DIARIO
RECEPCIONISTA	650,32	317	2,05	26	53,34	30	1,78
GUARDIA	514,32	317	1,62	26	42,18	30	1,41
SERVICIOS BÁSICOS	257,00	317	0,81	26	21,08	30	0,70
SUMINISTROS HOSPEDAJE	225,50	317	0,71	26	18,50	30	0,62
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA HOSPEDAJE	30,00	317	0,09	26	2,46	30	0,08
PERIÓDICOS Y REVISTAS	20,00	317	0,06	26	1,64	30	0,05
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	206,50	317	0,65	26	16,94	30	0,56
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	438,11	317	1,38	26	35,93	30	1,20
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	12,50	317	0,04	26	1,03	30	0,03
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	79,36	317	0,25	26	6,51	30	0,22
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	171,45	317	0,54	26	14,06	30	0,47
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	37,88	317	0,12	26	3,11	30	0,10
TOTAL							7,23

Fuente: Hostal Abarsil
 Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.16 Cálculo costos indirectos habitación séxtuple

SÉXTUPLE							
CIF	VALOR	TOTAL M2 HABITACIONES	VALOR/TOTAL M2 HABITACIONES	M2 HABITACION MATRIMONIAL	TOTAL	DIAS TRABAJADOS	COSTO DIARIO
RECEPCIONISTA	650,32	317	2,05	35	71,80	30	2,39
GUARDIA	514,32	317	1,62	35	56,79	30	1,89
SERVICIOS BÁSICOS	257,00	317	0,81	35	28,38	30	0,95
SUMINISTROS HOSPEDAJE	225,50	317	0,71	35	24,90	30	0,83
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA HOSPEDAJE	30,00	317	0,09	35	3,31	30	0,11
PERIÓDICOS Y REVISTAS	20,00	317	0,06	35	2,21	30	0,07
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	206,50	317	0,65	35	22,80	30	0,76
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	438,11	317	1,38	35	48,37	30	1,61
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	12,50	317	0,04	35	1,38	30	0,05
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	79,36	317	0,25	35	8,76	30	0,29
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	171,45	317	0,54	35	18,93	30	0,63
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	37,88	317	0,12	35	4,18	30	0,14
TOTAL							9,73

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Sección Restaurante

Así mismo, como en la sección anterior para calcular el CIF del servicio de restaurante el valor de cada uno de los costos indirectos dividimos para el total de minutos trabajados y multiplicamos por el tiempo que se demora en preparar cada uno de los platos, así obtenemos el valor del CIF por este servicio.

Tabla 5.17 Cálculo CIF desayuno continental

DESAYUNO					
CIF	VALOR	MINUTOS TRABAJADOS	TOTAL	TIEMPO EN MINUTO	TOTAL CIF
SERVICIOS BÁSICOS	119,00	28800	0,0041	10	0,041
SUMINISTROS RESTAURANTE	126,75	28800	0,0044	10	0,044
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	57,00	28800	0,0020	10	0,020
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	204,78	28800	0,0071	10	0,071
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	124,39	28800	0,0043	10	0,043
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	10,00	28800	0,0003	10	0,003
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	7,23	28800	0,0003	10	0,003
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	41,63	28800	0,0014	10	0,014
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	2,25	28800	0,0001	10	0,001
TOTAL					0,24

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.18 Cálculo CIF Llapingacho

LLAPINGACHO					
CIF	VALOR	MINUTOS TRABAJADOS	TOTAL	TIEMPO EN MINUTO	TOTAL CIF
SERVICIOS BÁSICOS	119,00	28800	0,0041	15	0,062
SUMINISTROS RESTAURANTE	126,75	28800	0,0044	15	0,066
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	57,00	28800	0,0020	15	0,030
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	204,78	28800	0,0071	15	0,107
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	124,39	28800	0,0043	15	0,065
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	10,00	28800	0,0003	15	0,005
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	7,23	28800	0,0003	15	0,004
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	41,63	28800	0,0014	15	0,022
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	2,25	28800	0,0001	15	0,001
TOTAL					0,36

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.19 Cálculo CIF Librillo

LIBRILLO					
CIF	VALOR	MINUTOS TRABAJADOS	TOTAL	TIEMPO EN MINUTO	TOTAL CIF
SERVICIOS BÁSICOS	119,00	28800	0,0041	15	0,062
SUMINISTROS RESTAURANTE	126,75	28800	0,0044	15	0,066
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	57,00	28800	0,0020	15	0,030
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	204,78	28800	0,0071	15	0,107
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	124,39	28800	0,0043	15	0,065
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	10,00	28800	0,0003	15	0,005
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	7,23	28800	0,0003	15	0,004
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	41,63	28800	0,0014	15	0,022
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	2,25	28800	0,0001	15	0,001
TOTAL					0,36

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.14 Hojas de Costos Sección Hospedaje

Tabla 5.20 Hojas de Costos Sección Hospedaje

				
HOJA DE COSTOS				
AL 30 DE ABRIL DEL 2018				
SECCIÓN:		HOSPEDAJE		
SERVICIO:		HABITACIÓN MATRIMONIAL		
MATERIA PRIMA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
	0	0,00	0,00	
TOTAL				0,00
MANO DE OBRA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
CAMARERAS	2	1,07	2,14	
TOTAL				2,14
COSTOS INDIRECTOS				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
RECEPCIONISTA	1	1,37	1,37	
GUARDIA	1	1,08	1,08	
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,54	0,54	
SUMINISTROS HABITACIONES	1	0,47	0,47	
INSUMOS DE LIMPIEZA DE HABITACIONES	1	0,06	0,06	
PERIÓDICOS Y REVISTAS	1	0,04	0,04	
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,43	0,43	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	1	0,92	0,92	
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,03	0,03	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,17	0,17	
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	1	0,36	0,36	
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,08	0,08	
TOTAL				5,56
TOTAL HABITACIÓN MATRIMONIAL				7,70

				
HOJA DE COSTOS				
AL 30 DE ABRIL DEL 2018				
SECCIÓN:		HOSPEDAJE		
SERVICIO:		HABITACIÓN CUÁDRUPLE		
MATERIA PRIMA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
	0	0,00	0,00	
TOTAL				0,00
MANO DE OBRA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
CAMARERAS	2	1,39	2,79	
TOTAL				2,79
COSTOS INDIRECTOS				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
RECEPCIONISTA	1	1,78	1,78	
GUARDIA	1	1,41	1,41	
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,70	0,70	
SUMINISTROS HABITA	1	0,62	0,62	
INSUMOS DE LIMPIEZA DE HABITACIONES	1	0,08	0,08	
PERIÓDICOS Y REVISTAS	1	0,05	0,05	
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,56	0,56	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	1	1,20	1,20	
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,03	0,03	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,22	0,22	
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	1	0,47	0,47	
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,10	0,10	
TOTAL				7,23
TOTAL HABITACION CUÁDRUPLE				10,01

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva



HOJA DE COSTOS

AL 30 DE ABRIL DEL 2018

SECCIÓN:	HOSPEDAJE		
SERVICIO:	HABITACIÓN SÉXTUPLE		
MATERIA PRIMA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
	0	0,00	0,00
TOTAL			0,00
MANO DE OBRA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
CAMARERAS	2	1,87	3,75
TOTAL			3,75
COSTOS INDIRECTOS			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
RECEPCIONISTA	1	2,39	2,39
GUARDIA	1	1,89	1,89
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,95	0,95
SUMINISTROS HABITA	1	0,83	0,83
INSUMOS DE LIMPIEZA DE HABITACIONES	1	0,11	0,11
PERIÓDICOS Y REVISTAS	1	0,07	0,07
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,76	0,76
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	1	1,61	1,61
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,05	0,05
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,29	0,29
DEPRECIACIÓN MENAJE HOTELEROS(POLÍTICA)	1	0,63	0,63
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,14	0,14
TOTAL			9,73
TOTAL HABITACION SÉXTUPLE			13,48

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Sección Restaurante

Tabla 5.21 Hoja de costos sección Restaurante

				
HOJA DE COSTOS				
AL 30 DE ABRIL DEL 2018				
SECCIÓN:		RESTAURANTE		
O/P:		DESAYUNO CONTINETAL		
MATERIA PRIMA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
MATERIALES	1	0,76	0,76	
TOTAL			0,76	
MANO DE OBRA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
COCINERA	1	0,18	0,18	
MESERA	1	0,18	0,18	
TOTAL			0,37	
COSTOS INDIRECTOS				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,041	0,041	
SUMINISTROS RESTAURANTE	1	0,044	0,044	
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	1	0,020	0,020	
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,071	0,071	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	1	0,043	0,043	
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,003	0,003	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,003	0,003	
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	1	0,014	0,014	
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,001	0,001	
TOTAL			0,24	
COSTO DEL DESAYUNO CONTINENTAL			1,37	

				
HOJA DE COSTOS				
AL 30 DE ABRIL DEL 2018				
SECCIÓN:		RESTAURANTE		
O/P:		LLAPINGACHO		
MATERIA PRIMA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
MATERIALES	1	1,25	1,25	
TOTAL			1,25	
MANO DE OBRA				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
COCINERA	1	0,27	0,27	
MESERA	1	0,27	0,27	
TOTAL			0,55	
COSTOS INDIRECTOS				
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T	
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,062	0,062	
SUMINISTROS RESTAURANTE	1	0,066	0,066	
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	1	0,030	0,030	
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,107	0,107	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	1	0,065	0,065	
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,005	0,005	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,004	0,004	
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	1	0,022	0,022	
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,001	0,001	
TOTAL			0,36	
COSTO DEL LLAPINGACHO			2,16	

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva



HOJA DE COSTOS

AL 30 DE ABRIL DEL 2018

SECCIÓN:	RESTAURANTE		
SERVICIO:	LIBRILLO		
MATERIA PRIMA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
MATERIALES	1	1,04	1,04
TOTAL			1,04
MANO DE OBRA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
COCINERA	1	0,27	0,27
MESERA	1	0,27	0,27
TOTAL			0,55
COSTOS INDIRECTOS			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
SERVICIOS BÁSICOS	1	0,062	0,062
SUMINISTROS RESTAURANTE	1	0,066	0,066
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	1	0,030	0,030
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	1	0,107	0,107
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	1	0,065	0,065
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	1	0,005	0,005
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1	0,004	0,004
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	1	0,022	0,022
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	1	0,001	0,001
TOTAL			0,36
COSTO DEL LIBRILLO			1,95

5.15 Ingresos por ventas
Sección Hospedaje

Tabla 5.22 Ventas Hospedaje

FECHA	CANTIDAD			COSTO UNITARIO			PRECIO UNITARIO		
	MATRIMONIAL	CUADRUPLE	SEXTUPLE	MATRIMONIAL	CUADRUPLE	SEXTUPLE	MATRIMONIAL	CUADRUPLE	SEXTUPLE
1/4/2018	1	0	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
2/4/2018	3	1	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
3/4/2018	2	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
4/4/2018	1	2	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
5/4/2018	3	0	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
6/4/2018	2	2	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
7/4/2018	4	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
8/4/2018	3	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
9/4/2018	3	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
10/4/2018	0	0	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
11/4/2018	1	0	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
12/4/2018	0	0	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
13/4/2018	1	2	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
14/4/2018	2	1	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
15/4/2018	2	2	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
16/4/2018	0	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
17/4/2018	3	0	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
18/4/2018	4	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
19/4/2018	3	0	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
20/4/2018	5	2	3	7,70	10,01	13,48	20	40	60
21/4/2018	3	2	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
22/4/2018	0	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
23/4/2018	4	0	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
24/4/2018	5	1	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
25/4/2018	0	1	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
26/4/2018	4	0	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
27/4/2018	3	1	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
28/4/2018	1	0	0	7,70	10,01	13,48	20	40	60
29/4/2018	0	0	1	7,70	10,01	13,48	20	40	60
30/4/2018	3	2	2	7,70	10,01	13,48	20	40	60
TOTAL	66	26	30						

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

COSTO TOTAL POR HABITACIONES			PRECIO TOTAL POR HABITACIONES			TOTAL	COSTO	UTILIDAD
MATRIMONIAL	CUADRUPLE	SEXTUPLE	MATRIMONIAL	CUADRUPLE	SEXTUPLE	VENDIDO	TOTAL	TOTAL
7,70	0,00	26,95	20	0	120	140	34,65	105,35
23,10	10,01	26,95	60	40	120	220	60,07	159,93
15,40	10,01	0,00	40	40	0	80	25,41	54,59
7,70	20,02	13,48	20	80	60	160	41,20	118,80
23,10	0,00	13,48	60	0	60	120	36,58	83,42
15,40	20,02	13,48	40	80	60	180	48,90	131,10
30,80	10,01	0,00	80	40	0	120	40,81	79,19
23,10	10,01	0,00	60	40	0	100	33,11	66,89
23,10	10,01	0,00	60	40	0	100	33,11	66,89
0,00	0,00	26,95	0	0	120	120	26,95	93,05
7,70	0,00	13,48	20	0	60	80	21,18	58,82
0,00	0,00	26,95	0	0	120	120	26,95	93,05
7,70	20,02	0,00	20	80	0	100	27,72	72,28
15,40	10,01	13,48	40	40	60	140	38,89	101,11
15,40	20,02	13,48	40	80	60	180	48,90	131,10
0,00	10,01	0,00	0	40	0	40	10,01	29,99
23,10	0,00	13,48	60	0	60	120	36,58	83,42
30,80	10,01	0,00	80	40	0	120	40,81	79,19
23,10	0,00	13,48	60	0	60	120	36,58	83,42
38,50	20,02	40,43	100	80	180	360	98,95	261,05
23,10	20,02	13,48	60	80	60	200	56,60	143,40
0,00	10,01	0,00	0	40	0	40	10,01	29,99
30,80	0,00	26,95	80	0	120	200	57,76	142,24
38,50	10,01	13,48	100	40	60	200	61,99	138,01
0,00	10,01	0,00	0	40	0	40	10,01	29,99
30,80	0,00	26,95	80	0	120	200	57,76	142,24
23,10	10,01	26,95	60	40	120	220	60,07	159,93
7,70	0,00	0,00	20	0	0	20	7,70	12,30
0,00	0,00	13,48	0	0	60	60	13,48	46,52
23,10	20,02	26,95	60	80	120	260	70,08	189,92
508,25	260,28	404,29	1320,00	1040,00	1800,00	4160,00	1172,82	2987,18

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Sección Restaurante

Tabla 5.23 Ventas restaurante

FECHA	CANTIDAD			COSTO UNITARIO			PRECIO UNITARIO		
	DESAYUNO	LLAPINGACHO	LIBRILLO	DESAYUNO	LLAPINGACHO	LIBRILLO	DESAYUNO	LLAPINGACHO	LIBRILLO
1/4/2018	24	22	29	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
2/4/2018	15	16	30	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
3/4/2018	32	17	29	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
4/4/2018	29	19	31	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
5/4/2018	31	22	30	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
6/4/2018	35	19	26	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
7/4/2018	27	9	27	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
8/4/2018	38	15	25	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
9/4/2018	36	12	29	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
10/4/2018	26	14	32	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
11/4/2018	25	18	31	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
12/4/2018	31	20	28	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
13/4/2018	26	12	30	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
14/4/2018	30	10	26	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
15/4/2018	30	9	26	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
16/4/2018	34	15	29	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
17/4/2018	28	12	25	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
18/4/2018	25	18	28	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
19/4/2018	32	23	35	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
20/4/2018	42	12	35	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
21/4/2018	25	8	32	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
22/4/2018	28	14	35	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
23/4/2018	19	15	28	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
24/4/2018	27	11	27	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
25/4/2018	25	16	33	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
26/4/2018	32	18	29	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
27/4/2018	28	7	30	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
28/4/2018	20	13	38	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
29/4/2018	28	14	35	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
30/4/2018	27	20	32	1,37	2,16	1,95	2,75	3,50	3,00
TOTAL	855	450	900						

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

TOTAL POR ALIMENTACION			TOTAL POR ALIMENTACIÓN			TOTAL	COSTO	UTILIDAD
DESAYUNO	LLAPINGACHO	LIBRILLO	DESAYUNO	LLAPINGACHO	LIBRILLO	VENDIDO	TOTAL	TOTAL
32,91	47,49	56,59	66	77	87	230	136,99	93,01
20,57	34,54	58,55	41,25	56	90	187,25	113,65	73,60
43,88	36,69	56,59	88	59,5	87	234,5	137,16	97,34
39,76	41,01	60,50	79,75	66,5	93	239,25	141,27	97,98
42,50	47,49	58,55	85,25	77	90	252,25	148,54	103,71
47,99	41,01	50,74	96,25	66,5	78	240,75	139,74	101,01
37,02	19,43	52,69	74,25	31,5	81	186,75	109,14	77,61
52,10	32,38	48,79	104,5	52,5	75	232	133,27	98,73
49,36	25,90	56,59	99	42	87	228	131,86	96,14
35,65	30,22	62,45	71,5	49	96	216,5	128,32	88,18
34,28	38,85	60,50	68,75	63	93	224,75	133,63	91,12
42,50	43,17	54,64	85,25	70	84	239,25	140,32	98,93
35,65	25,90	58,55	71,5	42	90	203,5	120,10	83,40
41,13	21,58	50,74	82,5	35	78	195,5	113,46	82,04
41,13	19,43	50,74	82,5	31,5	78	192	111,30	80,70
46,62	32,38	56,59	93,5	52,5	87	233	135,59	97,41
38,39	25,90	48,79	77	42	75	194	113,08	80,92
34,28	38,85	54,64	68,75	63	84	215,75	127,77	87,98
43,88	49,64	68,30	88	80,5	105	273,5	161,82	111,68
57,59	25,90	68,30	115,5	42	105	262,5	151,79	110,71
34,28	17,27	62,45	68,75	28	96	192,75	113,99	78,76
38,39	30,22	68,30	77	49	105	231	136,91	94,09
26,05	32,38	54,64	52,25	52,5	84	188,75	113,07	75,68
37,02	23,74	52,69	74,25	38,5	81	193,75	113,45	80,30
34,28	34,54	64,40	68,75	56	99	223,75	133,21	90,54
43,88	38,85	56,59	88	63	87	238	139,32	98,68
38,39	15,11	58,55	77	24,5	90	191,5	112,05	79,45
27,42	28,06	74,16	55	45,5	114	214,5	129,64	84,86
38,39	30,22	68,30	77	49	105	231	136,91	94,09
37,02	43,17	62,45	74,25	70	96	240,25	142,64	97,61
1172,30	971,31	1756,38	2351,25	1575,00	2700,00	6626,25	3899,99	2726,26

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.15.1 Análisis de los ingresos de los servicios de hospedaje y restaurante

Sección Hospedaje

En la tabla de ingresos por ventas en la sección de hospedaje podemos observar que el total de ventas es de 4160,00 mientras que el total de los costos que se invierten en el servicio es de 1172,82, siendo la inversión el 28,19% del total y quedándonos como utilidad 2987,18 correspondientes al 71,81% como se puede observar en esta sección el hotel genera una utilidad que beneficia el funcionamiento y a la vez indica que está bien manejado, una rentabilidad del 71,81% ayudara hacer futuras ampliaciones y mejoras que ayuden a más ingresos futuros.

Sección Restaurante

Se observa que las ventas del mes son de 6626,25, mientras que los costos que se invirtieron fueron de 3899,99 que equivale al 58,86% del total, y quedándonos como utilidad 2726,26 que corresponden al 41,14%, en este caso la utilidad del restaurante es menor en comparación con la sección de hospedaje, pero sigue siendo beneficioso para la empresa.

5.16 Modelo de gestión de costos a aplicarse en el hostel Abarsil

5.16.1 Plan de cuentas

Es un listado en donde se muestra las cuentas necesarias para la aplicación del registro contable, acorde a la empresa y sus movimientos.

Tabla 5.24 Plan de cuentas

PLAN DE CUENTAS HOSTAL ABARSIL	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
1.	ACTIVO
1.1	ACTIVO CORRIENTE
1.1.01	CAJA
1.1.01.001	CAJA CHICA
1.1.02	BANCO
1.1.03	REALIZABLE
1.1.03.01	SUMINISTRO DE LIMPIEZA
1.1.03.01.001	DETERGENTES FUNDAS
1.1.03.01.002	GALÓN DE AMBIENTAL
1.1.03.01.003	GALÓN DE CLORO
1.1.03.01.004	JABÓN HOTELERO
1.1.03.01.005	PAPEL HIGENICO
1.1.03.01.006	SACHETS DE SHAMPOO
1.1.03.02	SIMINISTROS HOTELEROS
1.1.03.02.001	ALMOHADAS
1.1.03.02.002	SABANAS DE 1 PLAZA
1.1.03.02.003	SABANAS DE 1 PLAZA Y ½
1.1.03.02.004	SABANAS DE 2 PLAZAS
1.1.03.02.005	TOALLAS PARA HABITACIONES
1.1.03.03	SUMINISTROS RESTAURANTE
1.1.03.03.001	EMBUTIDOS Y CARNES
1.1.03.03.002	FRUTAS
1.1.03.03.003	LEGUMBRES Y HORTALIZAS
1.1.03.03.004	VIVERES
1.1.03.03.005	LACTEOS
1.1.03.03.006	LENCERIA RESTAURANT
1.1.03.03.007	UTENSILIOS DE COCINA

Fuente: Hostel Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
1.2.	ACTIVO FIJO
1.2.01	TANGIBLE
1.2.01.01	EDIFICIO
1.2.01.01.001	EDIFICIO
1.2.01.01.002	DEPRECIACIÓN ACUM. EDIFICIO
1.2.01.02	MUEBLES Y ENSERES
1.2.01.02.001	MUEBLES Y ENSERES
1.2.01.02.002	DEPRECIACIÓN ACUM. MUEBLES Y ENSERES
1.2.01.03	EQUIPO DE COMPUTO
1.2.01.03.001	EQUIPO DE COMPUTO
1.2.01.03.002	DEPRECIACIÓN ACUM. EQUIPO DE COMPUTO
1.2.01.04	OTROS EQUIPOS
1.2.01.04.001	OTROS EQUIPOS
1.2.01.04.002	DEPRECIACIÓN ACUM. OTROS EQUIPOS
1.2.01.05	OTROS ACTIVOS
1.2.01.05.001	OTROS ACTIVOS
1.2.01.05.002	DEPRECIACIÓN ACUM. OTROS ACTIVOS
1.2.01.06	TERRENO
1.2.01.06.001	TERRENO
1.2.01.06.002	DEPRECIACIÓN ACUM. TERRENO
1.3.01	INTANGIBLE
1.3.01.01	PATENTES
1.3.01.01.001	PATENTES
1.3.01.02	OTROS ACTIVOS INTANGIBLES
1.3.01.02.001	OTROS ACTIVOS INTANGIBLES
2	PASIVO
2.1	CORRIENTE
2.1.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.01.01	CUENTAS POR PAGAR
2.1.01.01.001	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES
2.1.01.02	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.01.02.001	SERVICIOS BASICOS POR PAGAR
2.1.01.02.002	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.02	OBLIGACIONES PATRONALES
2.1.02.01	SUELDOS Y SALARIOS
2.1.02.01.001	SUELDOS Y SALARIOS

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
2.1.02.02	BENEFICIOS SOCIALES
2.1.02.02.001	BENEFICIOS SOCIALES
2.1.02.02.002	APORTE PERSONAL
2.1.02.02.003	APORTES PATRONAL
2.1.02.02.004	DECIMO TERCER SUELDO
2.1.02.02.005	DECIMO CUARTO SUELDO
2.1.02.02.006	FONDOS DE RESERVA
2.1.02.02.007	VACACIONES
2.1.03	IMPUESTOS POR PAGAR
2.1.03.01	IMPUESTOS POR PAGAR
2.1.03.001	IVA POR PAGAR
2.1.03.002	IVA COBRADO POR SERVICIOS
3	PATRIMONIO
3.01	CAPITAL
3.01.01	CAPITAL SOCIAL
3.01.02	RESERVAS
3.01.02.001	RESERVA LEGAL
3.01.03	RESULTADOS
3.01.03.001	UTILIDAD DEL EJERCICIO
3.01.03.002	PERDIDAS DEL EJERCICIO
4	INGRESOS
4.1	INGRESOS ORDINARIOS
4.1.01	VENTAS
4.1.01.01	VENTAS DE SERVICIOS
4.1.01.01.001	VENTA DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE
4.1.01.01.002	VENTA DE SERVICIOS DE RESTAURANTE
5	COSTOS Y GASTOS
5.1	COSTOS
5.1.01	COSTO DE VENTAS
5.1.01.001	COSTO DE HABITACIÓN
5.1.02	OTROS COSTOS
5.1.02.001	COSTO IMPUESTOS Y PERMISOS
5.2	GASTOS
5.2.01	GASTOS ADMINISTRATIVOS
5.2.01.001	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.16.2 Registros Contables

5.16.2.1 Libro Diario

En el libro diario se registran todos los hechos y operaciones contables. Este registro se realiza mediante los asientos contables, los cuales se ordenan por fecha de creación, en este libro se registra en forma ordenada las operaciones de la empresa.

Para resumir esta información se presenta asientos contables de transacciones básicas que se pueden utilizar dentro de un periodo de tiempo que son relacionados con las actividades y los objetivos que pretende alcanzar la empresa.

Estas son: compras de materia prima y materiales, envío de materia prima y materiales a la producción, registro contable de la mano de obra, registro contable de los CIF, estas transacciones están relacionadas directamente con la determinación del costo de producción en la sección hospedaje y restaurante.


Tabla 5.25 Libro diario Materia Prima

 HOSTAL ABARSIL LIBRO DIARIO RESTAURANTE DIRECCIÓN: Av. Amazonas y Juan León Mera 447 AL..... EXPRESADO EN USD \$ <th colspan="2" style="text-align: right;"> TELF: 2-741- FOLIO N° </th>						TELF: 2-741- FOLIO N°	
FECHA	DETALLE	REF	PARCIAL	DEBE	HABER		
	<u>1</u>						
20XX	Inventario Materia Prima Directa			XXXX			
	IVA Pagado			XXXX			
	A) Proveedores o Bancos				XXXX		
	P/R Compra de materiales según factura N°						
	<u>2</u>						
20XX	Proveedores o Caja			XXXX			
	A) Inventario Materia Prima Directa				XXXX		
	IVA Pagado				XXXX		
	P/R Devolución según factura N°						
	<u>3</u>						
20XX	Inventario de productos en proceso MPD			XXXX			
	A) Inventario Materia Prima Directa				XXXX		
	P/R Envío de materiales						
	<u>4</u>						
20XX	Inventario Materia Prima Directa			XXXX			
	A) Inventario de Productos en proceso MPD				XXXX		
	P/R Devolución de materiales en buen estado						
	<u>5</u>						
20XX	Inventario Materia Prima Directa			XXXX			
	a) Sobrante de Inventarios				XXXX		
	P/R Sobrante del ejercicio						
	<u>6</u>						
20XX	Faltante De Inventario			XXXX			
	A) Inventario Materia Prima Directa				XXXX		
	P/R Faltante del ejercicio						

Fuente: (Zapata, 2013)

Elaborado por: Lissette Silva


Tabla 5.26 Libro Diario MOD

 HOSTAL ABARSIL LIBRO DIARIO DIRECCIÓN: Av. Amazonas y Juan León Mera AL..... EXPRESADO EN USD \$					
			TELF: 2-741-447		FOLIO N°
FECHA	DETALLE	REF	PARCIAL	DEBE	HABER
	<u>1</u>				
20XX	Mano De Obra Directa			XXXX	
	A)Retenciones En La Fuente				XXXX
	Aporte Seguro Social Por Pagar				XXXX
	Bancos				XXXX
	Anticipo de Salarios				XXXX
	P/R costo del reloj de jornales directos				
	<u>2</u>				
20XX	Mano de obra directa			XXXX	
	A) Décimo tercer sueldo				XXXX
	Décimo cuarto sueldo				XXXX
	Fondos de reserva y otros				XXXX
	Vacaciones por pagar				XXXX
	IESS por pagar				XXXX
	P/R Costo de provisiones de beneficios				
	<u>3</u>				
	Mano De Obra Directa			XXXX	
	A)Bancos				XXXX
	Aporte Personal 9,35%				
	P/R rol de pagos correspondientes al mes				
	<u>4</u>				
	Mano De Obra Directa			XXXX	
	A)Provisiones Acumuladas por pagar				XXXX
	P/R provisiones al mes				

Fuente: (Zapata, 2013)

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.27 Libro diario CIF restaurante

 HOSTAL ABARSIL LIBRO DIARIO DIRECCIÓN: Av. Amazonas y Juan León Mera TELF: 2-741-447 AL EXPRESADO EN USD \$ FOLIO N°					
FECHA	DETALLE	REF	PARCIAL	DEBE	HABER
	<u>1</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	SERVICIOS BASICOS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF servicios básicos				
	<u>2</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	SUMINISTROS RESTAURANTE		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF suministros de restaurante				
	<u>3</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF insumos materiales de limpieza restaurante				
	<u>4</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF impuestos contribuciones y otros				
	<u>5</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE				XXXX
	A) BANCOS				
	P/R CIF depreciación edificio				
	<u>6</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF depreciación equipo de computo				
	<u>7</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF depreciación muebles y enseres				
	<u>8</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF depreciación menaje restaurante				
	<u>9</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF depreciación otros equipos				

Fuente: Hostal Abarsil
 Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.28 Libro diario CIF hospedaje

 HOSTAL ABARSIL LIBRO DIARIO DIRECCIÓN: Av. Amazonas y Juan León Mera TELF: 2-741-447 AL..... EXPRESADO EN USD \$ FOLIO N°					
FECHA	DETALLE	REF	PARCIAL	DEBE	HABER
	<u>1</u>				
	CIF REALES				
	RECEPCIONISTA				
	A) BANCOS				
	P/R CIF recepcionista				
	<u>2</u>				
	CIF REALES				
	GUARDIA				
	A) BANCOS				
	P/R CIF guardia				
	<u>3</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	SERVICIOS BASICOS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF servicios básicos				
	<u>4</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	SUMINISTROS HOSPEDAJE		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF suministros de restaurante				
	<u>5</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA DE HABITACIONES		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF insumos materiales de limpieza hospedaje				
	<u>6</u>				
	CIF REALES				
	PERIÓDICOS Y REVISTAS				
	A) BANCOS				
	P/R CIF periódicos y revistas				
	<u>7</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R CIF impuestos contribuciones y otros				
	<u>8</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE				XXXX
	A) BANCOS				
	P/R CIF depreciación edificio hospedaje				
	<u>9</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R Depreciación equipo de computo				
	<u>10</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R Depreciación muebles y enseres				
	<u>11</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN MENAJE HOSPEDAJE (POLÍTICA)		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R Depreciación menaje restaurante				
	<u>12</u>				
20XX	CIF REALES			XXXX	
	DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS		XXXX		
	A) BANCOS				XXXX
	P/R Depreciación otros equipos				

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.16.2.2 Libro Mayor

Una vez que se haya registrado las operaciones en el libro diario, se procede a realizar la Mayorización de cada cuenta, las cuales se ejecutan con el fin de conocer los saldos finales de cada cuenta.

Tabla 5.29 Libro Mayor

 HOSTAL ABARSIL LIBRO MAYOR EXPRESADO EN USD \$ CUENTA: CÓDIGO:					
FECHA	DETALLE	REF	DEBE	HABER	SALDO
	1				
20XX	CUENTA		XXXX	XXXX	XXXX
	SUMAN:				

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.16.2.3 Kárdex

Se realiza con el propósito de tener un control adecuado de todos los materiales que se utilizan.

Tabla 5.30 Kárdex

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> HOSTAL ABARSIL TARJETA KARDEX DE MATERIA PRIMA </div> <div style="text-align: left;"> ARTÍCULO..... MÉTODO..... UNIDAD..... </div> </div>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
20XX	INVENTARIO INICIAL							XXXX	XXXX	XXXX
	COMPRA	XXXX	XXXX	XXXX				XXXX	XXXX	XXXX
	DEVOLUCIÓN				XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
	SALDO							XXXX	XXXX	XXXX

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.16.2.4 Rol de pagos

Es un documento de respaldo del pago realizado a los trabajadores de la empresa cada mes.

Tabla 5.31 Rol de pagos

ROL DE PAGOS											
MES.....											
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	HORAS EXTRAS COMPLEMENTARIAS	HORAS EXTRAS SUPLEMENTARIAS	COMISIONES	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL	MULTAS	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR
	HOTEL										
1	Martha Chugcho	CAMARERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
1	Judith Pérez	CAMARERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
1	Luis Paredes	GUARDIA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
1	Gabriela Abarca	ADMINISTRADORA/ RECEPCIONISTA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
	RESTAURANTE		XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
	Cinthia Pérez	COCINERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
	Diana Aponte	MESERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
	TOTAL		XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.32 Provisiones Sociales

PROVISIONES SOCIALES								
MES								
NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL INGRESOS	APORTE PATRONAL	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	TOTAL
HOTEL								
Martha Chugcho	CAMARERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
Judith Pérez	CAMARERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
Luis Paredes	GUARDIA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
Gabriela Abarca	ADMINISTRADORA/ RECEPCIONISTA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
RESTAURANTE			XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
Cinthia Pérez	COCINERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
Diana Aponte	MESERA	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL		XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

5.16.2.5 Hoja costos

Este documento nos sirve para tener un mejor control de los elementos del costo de las empresas y de esta manera se encuentra la información más detallada y más rápidamente.

Tabla 5.33 Hoja de Costos Hospedaje

 HOJA DE COSTOS MES.....			
SECCIÓN:		HOSPEDAJE	
SERVICIO:			
MATERIA PRIMA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
MANO DE OBRA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
CAMARERAS	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
COSTOS INDIRECTOS			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
RECEPCIONISTA	XXXX	XXXX	XXXX
GUARDIA	XXXX	XXXX	XXXX
SERVICIOS BÁSICOS	XXXX	XXXX	XXXX
SUMINISTROS HABITACIONES	XXXX	XXXX	XXXX
INSUMOS DE LIMPIEZA DE HABITACIONES	XXXX	XXXX	XXXX
PERIÓDICOS Y REVISTAS	XXXX	XXXX	XXXX
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN EDIFICIO HOSPEDAJE	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN MENAJE			
HOTELEROS(POLÍTICA)	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
TOTAL POR SERVICIO			XXXX

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

Tabla 5.34 Hoja de Costos Restaurante

 HOJA DE COSTOS MES.....			
SECCIÓN:		RESTAURANTE	
O/P:			
MATERIA PRIMA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
MATERIALES	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
MANO DE OBRA			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
COCINERA	XXXX	XXXX	XXXX
MESERA	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
COSTOS INDIRECTOS			
DETALLE	CANTIDAD	V.U	V.T
SERVICIOS BÁSICOS	XXXX	XXXX	XXXX
SUMINISTROS RESTAURANTE	XXXX	XXXX	XXXX
INSUMOS MATERIAL DE LIMPIEZA RESTAURANTE	XXXX	XXXX	XXXX
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN EDIFICIO RESTAURANTE	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN EQUIPO COMPUTO	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN MENAJE RESTAURANTE (POLÍTICA)	XXXX	XXXX	XXXX
DEPRECIACIÓN OTROS EQUIPOS	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXX
COSTO SERVICIO			XXXX

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

5.16.3 Modelos financieros

5.16.3.1 Estados financieros


Los estados financieros son utilizados por todas las empresas con el objetivo de dar a conocer la situación económica, financiera que tiene la empresa en un periodo determinado.

Los estados financieros son: Balance General, Estado de Resultados.

5.16.3.1.1 Balance General

El balance general es un informe contable el cual se presenta manera ordenada y sistemáticamente todas las cuentas de activo, pasivo y patrimonio.

Tabla 5. 34 Balance General

 HOSTAL ABARSIL BALANCE GENERAL (EXPRESADO EN \$) DEL.....AL.....				
CUENTAS	PARCIAL	TOTAL	CUENTAS	TOTAL
ACTIVO			PASIVO	XXXX
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE	
EFFECTIVO		XXXX	REMUNERACIONES POR PAGAR	XXXX
INVENTARIO PRODUCTOS		XXXX	IESS POR PAGAR	XXXX
INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO		XXXX	PRESTAMOS BANCARIOS	XXXX
INVENTARIO DE MATERIALES		XXXX	DEUDAS FISCALES-IMPUESTOS	XXXX
CLIENTES		XXXX	PROVEEDORES	XXXX
PREPAGADOS		XXXX	OTRAS ACREENCIAS	XXXX
NO CORRIENTE			NO CORRIENTE	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			LARGO PLAZO	XXXX
TERRENOS		XXXX	PROVISION JUBILACION PATRONAL	XXXX
EDIFICIOS	XXXX		PRESTAMOS BANCARIOS L/P	XXXX
DEPRECIACION ACUMULADA EDIFICIOS	(XXXX)	XXXX	OTRAS ACREENCIAS L/P	
EQUIPOS Y MAQUINARA	XXXX		DIFERIDOS CONTIGENTES	
DEPRECIACION ACUMULADA EQUIPOS	(XXXX)	XXXX	ANTICIPO DE CLIENTES	XXXX
HERRAMIENTAS	XXXX		PRECOBRADOS	XXXX
DEPRECIACION ACUMULADA HERRAMIENTAS	(XXXX)	XXXX	TOTAL PASIVO	XXXX
OTRO NO CORRIENTE			PATRIMONIO	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	XXXX		CAPITAL SOCIAL	
AMORTIZACIÓN ACUMULADA GC	(XXXX)	XXXX	CAPITAL ACCIONES	XXXX
INVERSIONES PERMANENTES		XXXX	RESERVAS DE CAPITAL	
			RESERVA LEGAL	XXXX
			RESULTADOS	
			UTILIDAD O PERDIDA ACTUAL	XXXX
			UTILIDADES RETENIDAS	XXXX
TOTAL ACTIVOS		XXXX	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	XXXX
GERENTE		CONTADOR		


Fuente: (Zapata, 2013)

Elaborado por: Lissette Silva

5.16.3.1.2 Estado de resultados

El estado de resultados es también conocido como el estado de pérdidas y ganancias este estado muestra ordenada y detalladamente la manera de cómo se obtuvo el resultado del ejercicio económico durante un periodo determinado ya sea de ganancia o pérdida.

Tabla 5. 36 Estado de resultados

 HOSTAL ABARSIL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS DEL.....AL.....		
CUENTAS	PARCIAL	TOTAL
VENTAS		XXXX
(-)COSTO DE VENTAS		(XXXX)
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		XXXX
(-) GASTOS OPERACIONALES		(XXXX)
SUELDOS	XXXX	
COMISIONES VENDEDORES	XXXX	
SERVICIOS BASICOS	XXXX	
DEPRECIACIONES	XXXX	
IMPUESTOS	XXXX	
PUBLICIDAD Y PROMOCIONES	XXXX	
OTROS	XXXX	
(=)UTILIDAD OPERACIONAL		XXXX
RENTAS NO OPERACIONALES		XXXX
ARRIENDOS GANADOS	XXXX	
VENTA DE DESPERDICIOS	XXXX	
(=) RENTAS NO OPERACIONALES		XXXX
(-) GASTOS NO OPERACIONALES		XXXX
AYUDAS ECONOMICAS	XXXX	
UTILIDAD ANTES DE PARTIDAS EXTRAORDINARIAS		XXXX
INGRESOS Y GASTOS EXTRAORDINARIOS		XXXX
INDEMNIZACIONES DE SEGUROS		XXXX
PERDIDAS FORTUITAS	(XXXX)	
(=) UTILIDAD CONTABLE DEL EJERCICIO		XXXX
(-) PARTICIPACION DE LOS TRABAJADORES		(XXXX)
IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO		XXXX
UTILIDAD DEL EJERCICIO	XXXX	XXXX
GERENTE	CONTADOR	

Fuente: (Zapata, 2013)

Elaborado por: Lissette Silva

CAPITULO VI

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

- Al momento de realizar el sistema de los costos del Hostal Abarsil, se recalca, que si existe una excelente utilidad manejándolo con su respectiva prudencia y siguiendo los respectivos parámetros de desarrollo del mismo.
- Al desagregar el hospedaje con el restaurante se ha obtenido un desglose más claro con respecto a los costos para poder determinar el precio de venta en cada uno de ellos.
- El hostal Abarsil cuenta con información suficiente para desarrollar adecuadamente su modelo de gestión para la determinación de los costos y la fijación de precios, claro que estos datos fueron utilizados recolectado técnicas administrativas contables que permitirán el establecimiento de los costos y la fijación de precios.
- Las tablas de la materia prima, mano de obra, y el CIF, nos permiten indicar la realidad de los costos que posee el hostal, para un análisis real y poder establecer el precio de venta.

6.2 Recomendaciones

- Se recomienda tener mayor control sobre el manejo de los elementos del costo para así determinar los costos reales que permitan tomar buenas decisiones.
- Diseñar documentos y registros contables que le permita al hostal controlar eficientemente los elementos del costo.

- El establecer el costo real de los servicios que presta el hostel Abarsil permitirá fijar precios de venta adecuados de sus servicios e indirectamente le permitirá competir en el mercado turístico.
- Monitorear periódicamente el modelo de gestión de costos y fijación de precios establecidos para el hostel Abarsil con la finalidad de actualizarlo cada vez.

Bibliografía

- Arias, F. (2004). El proyecto de investigación: Guía para su elaboración. Retrieved from <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=88buBgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=El+proyecto+de+investigaci%C3%B3n:+Gu%C3%ADa+para+su+elaboraci%C3%B3n.&ots=0a6voS9Kxb&sig=XsCuds7bjpmWf2kmiu7dpyChgM#v=onepage&q=El%20proyecto%20de%20investigaci%C3%B3n%20Gu%C3%ADa%20para%20su%20elaboraci%C3%B3n.&f=false>
- Arredondo González, M. (2015). Contabilidad y análisis de costos. Retrieved from <http://site.ebrary.com/lib/pucesp/reader.action?docID=11230921>
- Asamblea Constituyente. (2008). Título VI Régimen de Desarrollo, Capítulo IV Soberanía económica. Retrieved from http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf
- Báez, J., & Pérez, d. T. (2009). Investigación Cualitativa. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=Xmv-PJ9Ktzc&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22Juan+B%C3%A1ez+y+P%C3%A9rez+de+Tudela%22&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiVpMCG8cfbAhULzVMKHWkGCGAQ6AEIJAA#v=onepage&q&f=false>
- Behar, R. D. S. (2008). Metodología de la Investigación. Retrieved from <http://rdigital.unicv.edu.cv/bitstream/123456789/106/3/Libro%20metodologia%20investigacion%20este.pdf>
- Belio, J. L., & Andrés, A. S. (2007). Claves para gestionar precio, producto y marca: Cómo afrontar una guerra de precios. Retrieved from http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/MEL/AP/AM/01/Claves.pdf
- Billene, R. (1999). Análisis de costos: Un enfoque conceptual para el análisis y control de costos. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=p5FEJAZLFwEC&pg=PA227&dq=.%E2%80%9CEn+ABC+las+actividades+son+definidos+como+aquellos+grupos+de+procesos+o+procedimientos+relacionados+entre+s%C3%AD+que,+satisfacen+una+determinada+necesidad+de+trabajo+de+la+empresa&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwimzdOVp97bAhVE3VMKHe2vC2sQ6AEIJAA#v=onepage&q=.%E2%80%9CEn%20ABC%20las%20actividades%20son%20definidos%20como%20aquellos%20grupos%20de%20procesos%20o%20procedimientos%20relacionados%20entre%20s%C3%AD%20que%20satisfacen%20una%20determinada%20necesidad%20de%20trabajo%20de%20la%20empresa&f=false>

Blas, J. P. E. (2014). Diccionario de Administración y Finanzas. Retrieved from [https://books.google.com.ec/books?id=8q0KBAAAQBAJ&pg=PA156&lpg=PA156&dq=El+costo+es+el+gasto+econ%C3%B3mico+que+representa+la+fabricaci%C3%B3n+de+un+producto+o+la+prestaci%C3%B3n+de+un+servicio.+Al+determinar+el+costo+de+producci%C3%B3n,+se+puede+establecer+el+precio+de+venta+al+p%C3%BAblico+de+l+bien+en+cuesti%C3%B3n+\(el+precio+al+p%C3%BAblico+es+la+suma+del+costo+m%C3%A1s+el+beneficio\)%E2%80%9D.&source=bl&ots=trSPD1sOPu&sig=5JVxRuBnFdt6nh0GFh4hKw9ev8&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjBnrfQjIjXAhVCWCYKHfw6D5sQ6AEIRjAE#v=onepage&q=El%20costo%20es%20el%20gasto%20econ%C3%B3mico%20que%20representa%20la%20fabricaci%C3%B3n%20de%20un%20producto%20o%20la%20prestaci%C3%B3n%20de%20un%20servicio.%20Al%20determinar%20el%20costo%20de%20producci%C3%B3n%20se%20puede%20establecer%20el%20precio%20de%20venta%20al%20p%C3%BAblico%20del%20bien%20en%20cuesti%C3%B3n%20\(el%20precio%20al%20p%C3%BAblico%20es%20la%20suma%20del%20costo%20m%C3%A1s%20el%20beneficio\)%E2%80%9D.&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=8q0KBAAAQBAJ&pg=PA156&lpg=PA156&dq=El+costo+es+el+gasto+econ%C3%B3mico+que+representa+la+fabricaci%C3%B3n+de+un+producto+o+la+prestaci%C3%B3n+de+un+servicio.+Al+determinar+el+costo+de+producci%C3%B3n,+se+puede+establecer+el+precio+de+venta+al+p%C3%BAblico+de+l+bien+en+cuesti%C3%B3n+(el+precio+al+p%C3%BAblico+es+la+suma+del+costo+m%C3%A1s+el+beneficio)%E2%80%9D.&source=bl&ots=trSPD1sOPu&sig=5JVxRuBnFdt6nh0GFh4hKw9ev8&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjBnrfQjIjXAhVCWCYKHfw6D5sQ6AEIRjAE#v=onepage&q=El%20costo%20es%20el%20gasto%20econ%C3%B3mico%20que%20representa%20la%20fabricaci%C3%B3n%20de%20un%20producto%20o%20la%20prestaci%C3%B3n%20de%20un%20servicio.%20Al%20determinar%20el%20costo%20de%20producci%C3%B3n%20se%20puede%20establecer%20el%20precio%20de%20venta%20al%20p%C3%BAblico%20del%20bien%20en%20cuesti%C3%B3n%20(el%20precio%20al%20p%C3%BAblico%20es%20la%20suma%20del%20costo%20m%C3%A1s%20el%20beneficio)%E2%80%9D.&f=false)

Cabrera, G. E. N. (2012). Implementación de un sistema de contabilidad de costos y su incidencia en la presentación de estados financieros de la empresa Siderúrgica Fundiciones Aceros Industriales Mejía Villavicencio FIAM CIA. LTDA. (Tesis). Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca. Retrieved from <https://www.dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2796/1/UPS-CT02459.pdf>

Catastro Turístico siete. (2015). Retrieved from <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/catastro-siete>

Chamorro, V. L. K. (2016). Análisis contable de los desperdicios en los costos de fabricación y su incidencia en la situación financiera de la microempresa Laureles Mueblería. (Tesis). Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato, Ambato. Retrieved from <http://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/1622/1/76145.pdf>

Elizondo, L. A. (2002). Metodología de la investigación contable. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=BLO9spGHxrwC&pg=PA22&dq=tipos+de+investigacion&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiOguSq_83XAhXr8YMKHWEaAbAQ6AEIwAH#v=onepage&q=tipos%20de%20investigacion&f=false

Estrella, K., & Fonseca, P. (2014). Análisis de los procesos contables operativos de empresas hoteleras, caso del Hotel "Olímpico" de la ciudad de Quevedo, periodo 2010-2012. (Tesis). Guayaquil, Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Retrieved from <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/259/1/T-ULVR-0233.pdf>

Garbey, C. N. (2003). Sistemas de contabilidad y costos en las empresas hoteleras. Retrieved from <https://www.gestiopolis.com/sistemas-de-contabilidad-y-costos-en-las-empresas-hoteleras/>

- García, D. J. J., & Casanueva, R. C. (2000). *Prácticas De La Gestion Empresarial*. Retrieved from <http://www.urbe.edu/UDWLibrary/InfoBook.do?id=8798>
- Giménez, S. D., Marín, C., & Cedeño, S. (2015). Factores que influyen en el modelo de costos aplicados para el proceso de toma de decisiones gerenciales por las empresas hoteleras del Estado Nueva Esparta. *PASOS. Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, vol. 13. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88133268005>
- González, C., & Serpa, H. (2017). Generalidades de la contabilidad y sistemas de costos. Retrieved from <https://www.gerencie.com/generalidades-de-la-contabilidad-y-sistemas-de-costos.html>
- Guzhnay, G., & Naulaguari, M. (2013). Determinación de costos de los servicios hoteleros: caso práctico “Hotel Manantial”. (Tesis). Cuenca, Universidad de Cuenca. Retrieved from <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1434/1/tcon701.pdf>
- Hernández, S. R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). Metodología de la Investigación. Retrieved from http://files.especializacion-tig.webnode.com/200000775-097910b6c0/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, L. (2014). Metodología de la Investigación. Retrieved from <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxjb250YWWR1cmlhcHVibGljYTk5MDUxMHxneDo0NmMxMTY0NzkxNzliZmYw>
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2007). Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=zDCb9fDzN-gC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Icart, I. T., Fuentelsaz, G. C., & Pulpón, S. A. M. (2006). Elaboración y presentación de un proyecto de investigación y una tesina. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=5CWKWi3woi8C&pg=PA54&dq=concepto+de+poblacion+y+muestra&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwikr9Kk3M7YAhUp_4MKHRkcBa0Q6AEIJzAA#v=onepage&q=concepto%20de%20poblacion%20y%20muestra&f=false
- Jácome, J. L. A. (2015). Los costos de producción y la fijación de los precios de venta en la empresa Impactex (Tesis). Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved from <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/17005/1/T2923i.pdf>
- Jiménez, C. A. M. (2017). Gestión de costos por procesos para la industria Milmalac S.A de La ciudad de San Gabriel, año 2016 (Tesis). Universidad Regional Autónoma De Los

- Andes “UNIANDES”, Tulcán. Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5938/1/TUTCYA005-2017.pdf>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). Fundamentos de marketing. Retrieved from <https://utecno.files.wordpress.com/2016/09/kotler-phillip-armstrong-gary-fundamentos-de-marketing.pdf>
- Laredo, J. B., Ferreiro, M. V. V., & López, C. C. E. (2009). Sistema de costos basado en actividades en la fabricación de campanas industriales: Aplicación del modelo ABC como herramienta de gestión. Retrieved from <http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xv/docs/168.pdf>
- Ley de Régimen Tributario Interno. Impuesto a la Renta. Retrieved from <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec051es.pdf>
- Ley de Turismo del Ecuador. (2002a). Capítulo II De las actividades turísticas y de quienes las ejercen. Retrieved from <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ley de Turismo del Ecuador. (2002b). Capítulo V De las Categorías. Retrieved from <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Marulanda, C. O. J. (2009). CURSO: COSTOS Y PRESUPUESTOS. Retrieved from <https://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-44-Curso-costos-y-presupuestos.pdf>
- Naranjo, M. D. (2011). Manual Habilidades Comerciales.: Formación para el Empleo. Retrieved from [https://books.google.com.ec/books?id=FOtCDwAAQBAJ&pg=PA113&dq=el+proceso+personal+o+impersonal+por+el+que+el+vendedor+comprueba,+activa+y+satisface+las+necesidades+del+comprador+para+el+mutuo+y+continuo+beneficio+de+ambos+\(del+vendedor+y+el+comprador\)%22&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjoy42MiN7bAhUO2lMKHdLcA3sQ6AEIJjAA#v=onepage&q=el%20proceso%20personal%20o%20impersonal%20por%20el%20que%20el%20vendedor%20comprueba%2C%20activa%20y%20satisface%20las%20necesidades%20del%20comprador%20para%20el%20mutuo%20y%20continuo%20beneficio%20de%20ambos%20\(del%20vendedor%20y%20el%20comprador\)%22&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=FOtCDwAAQBAJ&pg=PA113&dq=el+proceso+personal+o+impersonal+por+el+que+el+vendedor+comprueba,+activa+y+satisface+las+necesidades+del+comprador+para+el+mutuo+y+continuo+beneficio+de+ambos+(del+vendedor+y+el+comprador)%22&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjoy42MiN7bAhUO2lMKHdLcA3sQ6AEIJjAA#v=onepage&q=el%20proceso%20personal%20o%20impersonal%20por%20el%20que%20el%20vendedor%20comprueba%2C%20activa%20y%20satisface%20las%20necesidades%20del%20comprador%20para%20el%20mutuo%20y%20continuo%20beneficio%20de%20ambos%20(del%20vendedor%20y%20el%20comprador)%22&f=false)
- Narro, S. J. C. (2009). Hoteles. Gestión y costes. Retrieved from <http://www.mailxmail.com/curso-hoteles-gestion-costes-1/clasificacion-costos-hotel>
- Navas, S. A. C. (2016). “La planta turística de alojamiento en entornos ecológicos y su impacto en el desarrollo turístico de la parroquia Pasa, cantón Ambato, provincia de

- Tungurahua” (Tesis). Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved from <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23290/1/TESIS-ANDREA%20NAVAS.pdf>
- Norma Internacional de Contabilidad. (1993). NIC 2 EXISTENCIAS. Retrieved from <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, Arthur y Kole, Michael. (1994). Contabilidad de Costos: Contabilidad de costos. Concepto y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Retrieved from <https://fgonzalezortega.files.wordpress.com/2014/09/contabilidad-de-costos-ralph-polimeni-fabozzi-adelberg-y-kole-1.pdf>
- Ramírez, C. C. (2002). Calidad total en las empresas turísticas. Retrieved from <http://www.urbe.edu/UDWLibrary/InfoBook.do?id=502438>
- Reglamento general de las actividades turísticas. (2002). Retrieved from <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-DE-ACTIVIDADES-TUR%3%8DSTICAS.pdf>
- Reyes, E. (2008). Contabilidad de costos: primer curso. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=gI4UpCGTyl8C&printsec=frontcover&dq=sistema+de+costos+por+procesos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwibrNzxln7bAhULyVMKHfEBBn8Q6AEIKTAB#v=onepage&q=sistema%20de%20costos%20por%20procesos&f=false>
- Rojas, M. R. A. (2007). Sistema de costos: Un proceso para su implementación. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=MtzHx36DeqkC&pg=PA10&dq=Son+los+que+incurren+en+el%20costo+de+llevar+el+producto+desde+la+empresa+hasta+el+consumidor+final.&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwje2JaBytnbAhVyzlkKHZ_LBGUQ6AEIJjAA#v=onepage&q=Son%20los%20que%20incurren%20en%20el%20costo%20de+llevar%20el%20producto%20desde%20la%20empresa%20hasta%20el%20consumidor%20final.&f=false
- Sánchez, H. N. J. (2014). El Sistema de costos ABC Y su incidencia en la rentabilidad del hotel la Chimenea de la ciudad de Baños de Agua Santa (Tesis). Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved from <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/20412/1/T2436i.pdf>
- Sanipatín, M. d. P. (2014). Estrategias de costeo para la Corporación Conedor de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura (Tesis). Universidad Regional Autónoma De Los Andes

- “UNIANDES”, Ibarra. Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2521/1/TUICYA054-2014.pdf>
- Sinisterra, V. G. (2011). Contabilidad de costos: Con aproximación a las NIC-NIIF. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=4q5JDwAAQBAJ&pg=PT34&dq=La+materia+prima+representan+los+materiales+que+una+vez+sometidos+a+un+proceso+de+transformaci%C3%B3n,+se+convierten+en+productos+terminados.&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjp1ISnt7bAhUFWIMKHc5VCnoQ6AEIJAA#v=onepage&q=La%20materia%20prima%20representan%20los%20materiales%20que%20una%20vez%20sometidos%20a%20un%20proceso%20de%20transformaci%C3%B3n%20se%20convierten%20en%20productos%20terminados.&f=false>
- Tafur, J. C., & Osorio, J. A. (2013). Costeo basado en actividades ABC: Gestión basada en actividades ABM. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Los+sistemas+de+costos+ABC+se+definen+como+un+sistema+de+gesti%C3%B3n+empresarial+que+permite+a+las+organizaciones+calcular+el+costo+de+las+actividades+y+los+procesos+con+base+en&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjp1uHZq97bAhVD21MKHUpnBHgQ6AEIRDAF#v=onepage&q&f=false>
- Viñachi, L. J. (2014). Modelo de Gestión Administrativa para el Hostal “La Rosa” ubicada en la ciudad de Otavalo. (Tesis). Universidad Regional Autónoma De Los Andes “UNIANDES”, Ibarra. Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/1558/1/TUIETH003-2015.pdf>
- Zapata, S. P. (2013). *Contabilidad de costos: Herramienta para la toma de decisiones* (sexta edición). Colombia: McGraw-Hill Interamericana.

ANEXO 1

ROL DE PAGOS

ROL DE PAGOS										
MES DE ABRIL 2018										
CARGO	SUELDO	HORAS EXTRAS COMPLEMENTARIAS	HORAS EXTRAS SUPLEMENTARIAS	COMISIONES	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL	MULTAS	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR	LIQUIDO A RECIBIR
CAMARERA	386	0	0	0	386	36,09	0	36,09	349,91	509,38
CAMARERA	386	0	0	0	386	36,09	0	36,09	349,91	509,38
GUARDIA	390	0	0	0	390	36,47	0	36,47	353,54	514,32
ADMINISTRADORA/ RECEPCIONISTA	500	0	0	0	500	46,75	0	46,75	453,25	650,32
COCINERA	400	0	0	0	400	37,40	0	37,40	362,60	526,69
MESERA	400	0	0	0	400	37,40	0	37,40	362,60	526,69
	2462,00	0,00	0,00	0,00	2462,00	230,20	0,00	230,20	2231,80	3236,77

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 2

PROVISIONES SOCIALES

PROVISIONES SOCIALES									
MES DE ABRIL DEL 2018									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL INGRESOS	APORTE PATRONAL	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	TOTAL
	HOTEL								
1	Martha Chugcho	CAMARERA	386,00	46,90	32,17	32,17	32,15	16,08	159,47
1	Judith Pérez	CAMARERA	386,00	46,90	32,17	32,17	32,15	16,08	159,47
1	Luis Paredes	GUARDIA	390,00	47,39	32,50	32,17	32,49	16,25	160,79
1	Gabriela Abarca	GERENTE/RECEPCIONISTA	500,00	60,75	41,67	32,17	41,65	20,83	197,07
	RESTAURANTE								
1	Cinthia Pérez	COCINERA	400,00	48,60	33,33	32,17	33,32	16,67	164,09
1	Diana Aponte	MESERA	400,00	48,60	33,33	32,17	33,32	16,67	164,09
	TOTAL		2462,00	299,13	205,17	193,00	205,08	102,58	1004,97

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 3

METROS CUADRADOS HABITACIONES Y RESTAURANTE

METROS CUADRADOS POR HABITACIÓN Y RESTAURANTE			
HABITACIONES	NÚMERO	METROS CUADRADOS M2	TOTAL M2
MATRIMONIAL	8	20	160
CUÁDRUPLE	2	26	52
SÉXTUPLE	3	35	105
RESTAURANTE	1	90	90
			407

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 4

TABLA DE DEPRECIACIONES

La depreciación es el desgaste de un bien con el pasar del tiempo, para calcular la depreciación se realizó mediante el método lineal o también conocido como el de línea recta. Los bienes del hostel que se deprecian son: el edificio se deprecia el 10% en 20 años, el equipo de cómputo 33% en 3 años, los muebles y enseres el 10% en 10 años y el menaje hotelero según la política del hostel al 50% cada 2 años ya que cada 2 años se cambia el menaje, de la misma forma en el restaurante.

Formula:

$$\text{VALOR RESIDUAL} = \text{Monto} * \% \text{ de Depreciación}$$

$$\text{DEPRECIACIÓN ANUAL} = \frac{\text{Costo de la adquisición del activo fijo} - \text{Valor Residual}}{\text{Vida Útil}}$$

$$\text{DEPRECIACIÓN MENSUAL} = \frac{\text{Depreciación Anual}}{12 \text{ Meses}}$$

HOSPEDAJE

HOSPEDAJE								
BIEN	% DE DEPRECIACIÓN	VIDA UTIL	MONTO	VALOR RESIDUAL	SUBTOTAL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	
EDIFICIO	5%	20	150000,00	15000	135000,00	6750,00	562,50	438,11
EQUIPO DE COMPUTO	33,33%	3	500,00	50	450,00	150,00	12,50	
MUEBLES Y ENSERES	10%	10	10581,00	1058,1	9522,90	952,29	79,36	
MENAJE HOTELERO(POLITICA)	50%	2	4572,00	457,20	4114,80	2057,40	171,45	
OTROS EQUIPOS	10%	10	5050,00	505	4545,00	454,50	37,88	
TOTAL			170703,00	17070,30	153632,70	10364,19	863,68	

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

RESTAURANTE

RESTAURANT								
BIEN	% DE DEPRECIACIÓN	VIDA UTIL	MONTO	VALOR RESIDUAL	SUBTOTAL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	
EDIFICIO	5%	20	150000,00	15000	135000,00	6750,00	562,50	124,39
MENAJE RESTAURANT(POLITICA)	50%	2	1110,00	111	999,00	499,50	41,63	
EQUIPO DE COMPUTO	33%	3	400,00	40	360,00	120,00	10,00	
MUEBLES Y ENSERES	10%	10	964,00	96,4	867,60	86,76	7,23	
OTROS EQUIPOS	10%	10	300	30	270,00	27,00	2,25	
TOTAL			152774,00	15277,40	137496,60	7483,26	623,61	

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 5
INVENTARIO HOSPEDAJE

MATRIMONIAL			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CORTINA	50	50
1	CAMA	150	150
1	COLCHON	150	150
2	TOALLAS	10	20
1	EDREDÓN	35	35
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
1	JUEGO SABANAS	20	20
1	CLOSET	150	150
1	TV	300	300
1	ALFOMBRA	30	30
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
1	ESPEJO	20	20
8	ARTÍCULOS DE DECORACIÓN DE MADERA	13	104
		1181	1282
8 HABITACIONES			10256

CUÁDRUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CORTINA	50	50
2	CAMAS	150	300
2	COLCHONES	150	300
2	TOALLAS	10	20
2	EDREDONES	35	70
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
2	JUEGO DE SABANAS	20	40
1	CLOSET	150	150
1	TV	300	300
1	ALFOMBRA	30	30
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
1	ESPEJO	20	20
2	ARTICULOS DE DECORACION DE MADERA	13	26
		1181	1559
2 HABITACIONES			3118

SEXTUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	CORTINAS	50	100
3	CAMAS	150	450
3	COLCHONES	150	450
3	TOALLAS	10	30
3	EDREDONES	35	105
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
3	JUEGOS DE SABANAS	20	60
1	CLOSET	150	150
1	TV	300	300
1	ALFOMBRA	30	30
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
1	ESPEJO	20	20
3	ARTICULOS DE DECORACIÓN DE MADERA	13	39
	TOTAL	1181	1987
3 HABITACIONES			5961

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SILLONES	500	500
1	CAJA	375	375
1	ALFOMBRA	40	40
1	CALEFON	290	290
1	PLASMA	350	350
2	ARTICULOS DECORACIÓN MADERA	13	26
	TOTAL		1581

TOTAL HOSPEDAJE	19335
TOTAL RECEPCIÓN	1581
TOTAL HOSPEDAJE	20916

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 6

MUEBLES Y ENSERES, MENAJE RESTAURANTE, EQUIPO DE COMPUTO, OTROS EQUIPOS RESTAURANTE

MUEBLES Y ENSERES			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
16	MESAS	24	384
64	SILLAS	7,5	480
1	ARTÍCULOS DE DECORATIVOS DE MADERA	100	100
	TOTAL		964

OTROS EQUIPOS			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	TV	300	300
	TOTAL	300	300

MENAJE COCINA			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COCINA	150,00	150,00
1	VAJILLA	500,00	500,00
1	MANTELERIA	100,00	100,00
1	JUEGOS UTENSILIOS	200,00	200,00
1	UNIFORME MESERA	80,00	80,00
1	UNIFORMES COCINERAS	80,00	80,00
	TOTAL		1110,00

EQUIPO DE COMPUTO			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COMPUTADORA	400	400
	TOTAL	400	400

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 7
EQUIPO DE COMPUTO HOSPEDAJE

MATRIMONIAL			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
8 HABITACIONES			2400

CUÁDRUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
2 HABITACIONES			600

SÉXTUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
3 HABITACIONES			900

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	TELEVISOR	350	350
1	COMPUTADOR	500	500
			850

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 8
MUEBLES Y ENSERES HOSPEDAJE

MATRIMONIAL			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CAMA	150	150
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
1	CLOSET	150	150
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
8	ARTICULOS DECORATIVOS DE MADERA	13	104
		566	657
8 HABITACIONES			5256

CUÁDRUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	CAMAS	150	300
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
1	CLOSET	150	150
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
2	ARTICULOS DECORATIVOS DE MADERA	13	26
		566	729
2 HABITACIONES			1458

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

SEXTUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
3	CAMA	150	450
1	SILLA	20	20
1	VELADOR	45	45
1	CLOSET	150	150
1	BAÑO	88	88
1	DUCHA	35	35
1	LAVA MANOS	65	65
	ARTICULOS DECORATIVOS DE MADERA		
3		13	39
		566	892
	3 HABITACIONES		2676

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SILLONES	500	500
1	CAJA	375	375
1	CALEFON	290	290
	ARTICULOS DECORATIVOS DE MADERA		
2		13	26
			1191

	TOTAL HOSPEDAJE
	9390
	1191
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	10581

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 9
MENAJE HOTELERO

MATRIMONIAL			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CORTINA	15	15
1	COLCHÓN	120	120
2	TOALLAS	8	16
1	EDREDÓN	25	25
1	JUEGO SABANAS	20	20
1	ALFOMBRA	20	20
1	ESPEJO	15	15
		223	231
8 HABITACIONES			1848

CUÁDRUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CORTINA	15	15
2	COLCHONES	120	240
2	TOALLAS	8	16
2	EDREDONES	25	50
2	JUEGO DE SABANAS Y		
	COBIJAS	20	40
1	ALFOMBRA	20	20
1	ESPEJO	15	15
		223	396
2 HABITACIONES			792

Fuente: Hostal Abarsil
Elaborado por: Lissette Silva

SÉXTUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	CORTINAS	15	30
3	COLCHONES	120	360
3	TOALLAS	8	24
3	EDREDONES	25	75
3	JUEGOS DE SABANAS Y COBIJAS	20	60
1	ALFOMBRA	20	20
1	ESPEJO	15	15
		223	584
3 HABITACIONES			1752

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALFOMBRA	20	20
1	UNIFORMES RECEPCIONISTAS	80	80
1	UNIFORMES CAMARERAS	80	80
			180,00

TOTAL HOSPEDAJE	4392
TOTAL RECEPCIÓN	180,00
TOTAL INVENTARIO HOSPEDAJE 1 AÑO	4572,00

ANEXO 10
EQUIPO COMPUTO

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	COMPUTADORA	500	500
			500

ANEXO 11
OTROS EQUIPOS

MATRIMONIAL			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
8 HABITACIONES			2400

CUÁDRUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
2 HABITACIONES			600

SEXTUPLE			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	Televisor	300	300
		300	300
3 HABITACIONES			900

RECEPCIÓN			
UNIDADES	DETALLE	COSTO UNITARIO	VATOR TOTAL
1	TELEVISOR	350	350
1	LAVADORA	800	800
			1150

OTROS
EQUIPOS

TOTAL
3900
1150
5050

Fuente: Hostal Abarsil

Elaborado por: Lissette Silva

ANEXO 12**MODELO ENTREVISTA****MODELO DE ENTREVISTA APLICADA AL HOSTAL ABARSIL****Nombre:****Cargo:****PREGUNTA 1:****¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en el Hostal Abarsil?**

0-1	
1-2	
2-3	
3-4	
4 o mas	

PREGUNTA 2:**¿Cuáles son las principales actividades que usted desarrolla dentro del Hostal Abarsil?****PREGUNTA 3:****¿Cuáles son los servicios hoteleros que presta la empresa?****PREGUNTA 4:****¿Cómo se determina el precio de venta de los servicios hoteleros?**

PREGUNTA 5:

¿Considera usted que el precio de venta de los servicios hoteleros debe hacerse de forma técnica?

PREGUNTA 6:

¿Conoce usted si el Hostal Abarsil cuenta con un sistema de costos?

PREGUNTA 7:

¿Conoce usted sobre los sistemas de costos que se pueden utilizar dentro del Hostal?

PREGUNTA 8:

¿Cuál es el número de trabajadores que tiene el hostal?

PREGUNTA 9:

¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de hospedaje?

Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos de fabricación

PREGUNTA 10:**¿Cuáles son los determinantes del costo de la sección de Restaurante?**

Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos de fabricación